

Tagliatelle con ragù d'agnello al sangiovese, san marzano e formaggio di fossa.

Ingredienti per 4 persone

3 uova intere
300 gr. di farina
olio extravergine d'oliva , sale e pepe
cipolla
muscolo d'agnello
sangiovese
brodo di carne
passata di pomodoro
pomodori San Marzano
formaggio di fossa

Preparazione

Fare le tagliatelle con la ricetta di 3 uova intere per 300 gr. di farina, aggiungendo poco olio extravergine d'oliva e sale.

In una casseruola soffriggere della cipolla tritata con olio extravergine d'oliva.

Aggiungere del muscolo di agnello tagliato a pezzi al coltello.

Fare rosolare a fuoco vivo e sfumare con abbondante sangiovese.

Fare evaporare il vino e continuare la cottura per due ore con del brodo di carne e un cucchiaino di pomodoro.

In un'altra casseruola saltare velocemente i pomodori Sanmarzano tagliati a listarelle e aggiungervi la salsa d'agnello. Salare e pepare.

Cuocere la tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e condirle in padella con i SanMarzano e l'agnello.

Servire in un piatto con una goccia di olio extravergine d'oliva sopra e una grattugiata di formaggio di fossa.

