

Tagliatelle al ragù

Viola Massarenti

Ingredienti

300 g di farina 00

1,27 €

3 uova a temperatura ambiente

2,45 € (confezione da 6 uova)

Semola da spolverizzare q.b.

1,82 € (confezione da 500g)

Ragù

Passata di pomodoro

1,77 € (Mutti)

2 scatole di macinato

3,40 € (confezione da 300g)

Ricetta

Procedimento

30 minuti 4 persone





Mettere in una ciotola la farina creando un buco al centro, aprire le uova a temperatura ambiente e metterle nel buco. Adesso sbattere con una forchetta e ,non appena le uova assorbono un po' di farina, impastare a mano.

fino ad ottenere un impasto omogeneo. Continuate a lavorare l'impasto su un ripiano leggermente infarinato per almeno 10-15 minuti fino ad ottenere una consistenza liscia ed elastica. Maneggiate con energia poi formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente. Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.



Dividete in tre parti per stenderlo più facilmente. Infarinare accuratamente una parte e appiattirla, conservare nella pellicola le altre due porzioni così non si seccheranno. Prendere la macchina tira pasta e mettere lo spessore sul numero **1** per ottenere una prima sfoglia piuttosto spessa, poi ripiegate i due lembi della sfoglia verso il centro in modo tale da ottenere un rettangolo (circa).

Poi continuare così fino ad arrivare al numero **8**.





Cospargerla con un pò di semola su entrambi i lati .

Poi prendete un pezzo di sfoglia e ripiegate un lembo fino a due terzi circa, poi iniziate ad arrotolare creando un rotolino molto piatto, tenendo la chiusura verso l'alto .



Tagliate il rotolo di pasta a fettine di 7 mm di spessore . Prendete le tagliatelle dalle estremità e stendetele sulla mano.

Proseguite fino a terminare tutto l'impasto. Le vostre tagliatelle sono pronte, non vi resta che cuocere.



Ricetta ragù



Fare un trito di sedano ,carote e cipolla, poi soffriggerlo in un tegame capiente.

Quando il soffritto inizia a essere dorato aggiungere il macinato e farlo rosolare per bene.

Una volta che si è rosolato bene sfumare con un po' di vino bianco.

Quando si è sfumato per bene aggiungere la passata di pomodoro.

Dopo aver messo la passata aggiungere il sale q.b. .

Poi cuocere a fiamma bassa per circa 3 h.

P. S.: mescolare di tanto in tanto.

**Buon
appetito!**

