



mangiaredadio

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CONIGLIO PROFUMATE AL LIMONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

(Per la pasta)

150 g farina 00

150 g farina di semola dura

3 uova

(Per il ragù)

300 g di ritagli di coniglio

1 scalogno

1 carota

15 olive taggiasche

10 nocciole sgusciate

guanciale q.b.

100 ml di vino bianco

50 ml di marsala secco

1 rametto di rosmarino

1 foglia di salvia

olio EVO

sale/pepe q.b.

1 limone non trattato



PREPARAZIONE

Per prima cosa, procedete con la preparazione della pasta, che potrete realizzare a mano o con l'ausilio di una planetaria munita di gancio. Disponete le farine sul fondo "a fontana", aggiungete un cucchiaino di sale, aggiungete le uova, rompendole leggermente con una forchetta. Iniziate a impastare, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per circa mezz'ora in frigo in un foglio di pellicola.

Dopodiché, tirate la pasta con il mattarello o l'impastatrice e realizzate i tagliolini.

Preparate il ragù, soffriggendo lo scalogno e la carota sminuzzati con un filo d'olio EVO e le erbe aromatiche. Aggiungete la carne tritata a punta di coltello e insaporite 5 minuti. Eliminate i profumi, irrorate con il vino bianco e marsala e lasciate sfumare. Coprite e lasciate cuocere 30 minuti, rimstando di tanto in tanto.

Tritate a punta di coltello le nocciole e le olive e aggiungetele al ragù.

Servite, mantecando in padella ragù e tagliolini e una noce di burro, rifinendo il piatto con una grattugiata di scorza di limone e una spolverata di nocciole.