

IL MIO RAGÙ

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 g di pasta a piacere
(per la passata di pomodoro)
1 kg di pomodori ramati
½ scalogno
1 cucchiaino di zucchero
olio EVO
1 bicchiere di vino bianco per sfumare
(per il ragù)
200 g di carne di manzo
200 g di carne di maiale
250 g di salsiccia
½ scalogno
olio EVO
1 bicchiere di vino bianco per sfumare
30 g di parmigiano reggiano
basilico q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate la passata di pomodoro: Tritate finemente i due scalogni e adagiatene metà in una casseruola antiaderente con un filo d'olio EVO.

Lavate e mondate i pomodori. Tagliateli in quattro parti ciascuno ed eliminatene i semi. Riducete i pomodori a tocchetti e aggiungeteli al soffritto nella casseruola. Unite lo zucchero e lasciate cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti. Sfumate il vino bianco e lasciate evaporare. Trasferite il sugo in un passaverdure e filtrate la salsa.

Eliminate la salsiccia dal budello e tritatela al coltello, senza passarla al tritacarne. Questa operazione è importante affinché la pasta mantenga una consistenza differente dalle carni che aggiungerete in un secondo tempo.

Macinate la carne di manzo e quella di maiale. Ovviamente, se non avete il tritacarne a casa, fatelo fare in macelleria.

Soffriggete il restante scalogno con un filo d'olio in un tegame. Lasciate imbiondire e aggiungete prima la salsiccia, poi il trito di carne.

Innaffiate con il vino bianco e lasciate evaporare la parte alcolica, ma non quella acida.

Aggiungete la passata di pomodoro e cuocete a fiamma bassa per circa 40 minuti.

A cottura ultimata, aggiungete del basilico fresco.

Al momento opportuno, cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Scolatela e mantecatela lontano dal fuoco. Rifinite con una bella spolverata di parmigiano fresco, appena grattugiato.