



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Garganelli con ragù alla romagnola



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

5 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **matterello, telaio a pettine, tegame, pentola**

Ingredienti

- 400 g di farina
- 4 uova
- 250 g di carne di vitello macinata
- 250 g di fegatini di pollo
- 80 g di prosciutto crudo
- 400 g di polpa di pomodoro
- 1/2 l di brodo di carne
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 3 cucchiaini di marsala
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di cannella
- 80 g di burro
- 80 g di parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe

Preparazione Garganelli con ragù alla romagnola

Passo 1.

Amalgamate la farina e le uova fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea, stendete la pasta col matterello in una sfoglia sottile, tagliate la pasta in quadrati di circa 5 cm, passate ogni quadrato nel telaio a pettine per conferire alla pasta la tipica rigatura, avvolgete ogni quadrato lungo la diagonale ad un bastoncino (il manico di un cucchiaino di legno), lasciateli asciugare e infine sfilateli.

Passo 2.

Tritate la carota, la cipolla, il sedano e il prezzemolo e fateli soffriggere in un tegame con un pezzetto di burro, aggiungete la carne macinata e i fegatini tagliati in piccoli pezzi.

Passo 3.

Aggiustate di sale, pepate, aggiungete un pizzico di cannella, un pizzico di noce moscata, il marsala, la polpa di pomodoro ed il brodo e cuocete a fuoco basso per un'ora.

Passo 4.

A fine cottura aggiungete al ragù il prosciutto tritato e soffritto nel restante burro.

Passo 5.

Cuocete i garganelli in abbondante acqua salata, condite col ragù e servite accompagnando con parmigiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)