

## Tagliatelle all'uovo con ragù alla Bolognese



**CUCINA:** Emilia Romagna

**PREPARAZIONE:** 90 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**Per la pasta:**

Semola 200 g

Farina "00" 100 g

Uova intere 120 g

Tuorli d'uovo 60 g

Olio extravergine d'oliva q.b.

**Per il ragù alla Bolognese:**

Polpa magra di maiale 100 g

Carne di manzo 100 g

Vino rosso 150 g

Cipolla 40 g

Burro 30 g

Carota 30 g

Lardo 30 g

Sedano 20 g

Concentrato di pomodoro 10 g

Porcini secchi 8 g

Salvia, timo, maggiorana, alloro q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Brodo di carne q.b.

Sale e pepe q.b.

**PROCEDIMENTO:** In una spianatoia mettete la farina a fontana creando un buco nel centro, aggiungete le uova, i tuorli e l'olio, impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgete la pasta in pellicola o in un tovagliolo e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Tirate la pasta in sfoglie sottili di 2 millimetri e lunghe 20 centimetri. Tagliate le sfoglie in tagliatelle e srotolate.

**Per il ragù alla Bolognese:** Ammollate i funghi secchi in poca acqua tiepida.

Preparate un battuto con il lardo, la cipolla, la carota e il sedano, soffriggete il tutto con cura in un tegame con il burro e l'olio extra vergine d'oliva, aggiungete le erbe aromatiche intere. Tritate le carni con il coltello a cubetti molto piccoli, aggiungete alle verdure e rosolate, continuate nella cottura a fuoco basso sino a che non sia ben colorata. Aggiungete il concentrato di pomodoro e dopo qualche minuto il vino rosso e i funghi, scolati della loro acqua e tritati finemente. Cuocete per 70 minuti lentamente. Se necessario bagnate con il brodo. A cottura terminata salate e pepate. Cuocete le Tagliatelle in acqua bollente e salata, scolatele e conditele con il ragù alla bolognese. Servite in un piatto e decorate con timo, salvia e maggiorana.

## Tagliatelle jajeczne z ragu bolońskim



**KUCHNIA:** Emilia Romagna

**CZAS PRZYGOTOWANIA:** 90 minut

**SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB**

**Do ciasta:**

Semolina 200 g

Mąka "00" 100 g

Jajka całe 120 g

Żółtka 60 g

Oliwa z oliwek extravergine

**Do sosu bolońskiego:**

Mielona wieprzowina chuda 100 g

Wołowina 100 g

Czerwone wino 150 g

Cebula 40 g

Masło 30 g

Marchewka 30 g

Słonina 30 g

Seler naciowy 20 g

Koncentrat pomidorowy 10 g

Suszone prawdziwki 8 g

Szałwia, tymianek, majeranek, laur do smaku

Oliwa z oliwek Extra virgine do smaku

Rosół do smaku

Sól i pieprz d.s.

**PRZYGOTOWANIE:** Na stolnicy wysypać mąkę w kopczyk, w którym utworzyć dołek w centrum, dodać jajka, żółtka i oliwę, wyrobić do uzyskania jednolitej masy. Zawinąć ciasto w folię i w ściereczkę, i pozostawić na ok. 30 min w lodówce. Rozwałkować ciasto na cienkie placki o grubości 2 milimetrów i długości 20 cm. Pokroić placki na tagliatelle i rozrzucić.

**Ragù po bolońsku:** Namoczyć suszone grzyby w małej ilości ciepłej wody. W moździerzu rozgnieść posiekaną słoninę, cebulę, marchewkę i seler naciowy, podsmażyć wszystko w garnuszku na maśle i oliwie extravergine, dodać zioła aromatyczne w całości. Posiekać mięso na bardzo małe kawałki, dodać do warzyw i podsmażyć, kontynuować gotowanie na małym ogniu do momentu jak dobrze się zrumieni. Dodać koncentrat pomidorowy, a po kilku minutach wino i grzyby, odcedzone i drobno posiekane. Gotować prze 70 min. na małym ogniu. Jeśli trzeba można podlać trochę rosółem. Po zakończeniu gotowania posolić i popieprzyć. Ugotować tagliatelle we wrzącej osolonej wodzie, odcedzić i doprawić ragu po bolońsku. Serwować na talerzu udekorowane tymiankiem, szalwią i majerankiem.

