

Tagliatelle verdi con ragù alla bolognese di Barbieri.

Una ricetta occasione di un ricordo e di un sorriso: le tagliatelle verdi da sole o nella classica “paglia e fieno” sono esaltate da un ottimo ragù alla bolognese “doc”.

Per il sugo:

per ogni 300 g di carne di vitello macinata grossa occorrono

- 150 g di pancetta tesa
- 50 g di carote
- 50 g di sedano
- 50 g di cipolle
- 50 g di doppio concentrato di pomodoro
- ½ bicchiere di vino bianco
- ½ bicchiere di latte
- burro e/o olio evo
- sale, pepe, salvia, rosmarino, timo, alloro.

Per le tagliatelle

Ingredienti per 4/5 persone:

- 350 g di farina per pasta
- 50 g di semola
- (proporzioni suscettibili di variazioni)
- 3 uova
- 80/120 g di spinaci lessati e strizzati
- Sale

Mettiamo la farina nella ciotola o sulla spianatoia, al centro versiamo le uova, un pizzico di sale e gli spinaci lessati e passati al mixer. Impastiamo sino ad ottenere un panetto liscio. Se occorre aggiungiamo un poco di farina. Lasciamo riposare la pasta per mezz' ora avvolta nella pellicola. Poi facciamo le sfoglie tagliando dei pezzi di pasta e passandoli nella semola rimacinata prima di metterli nel rullo della nonna papera, prima ad una tacca più grande, poi fino a raggiungere quella desiderata. Io ho fatto uno spessore medio, la mia macchinetta ha 9 tacche, l'ho passata a 5. Disponiamo le sfoglie su una guantiera spolverata di semola.

Facciamo asciugare le sfoglie per mezz'ora, un'ora prima di ricavare le tagliatelle. Facciamole asciugare prima di lessarle. Ce ne accorgeremo dalla consistenza piuttosto asciutta.

Questa pasta può essere utilizzata anche per le lasagne.



www.antoniettapolcaro.it

Con la pasta che mi è avanzata, perché ho preparato più di un panetto, ho fatto la lasagna in questo modo: ho preparato una besciamella con un litro di latte, 100 g di burro, 75 g di besciamella, sale, noce moscata. Poi nel vassoio ho fatto uno strato inferiore di besciamella, lasagna appena scaldata, besciamella, ragù bolognese, parmigiano (volendo un po' di scamorza) continuando per 4/5 strati. Eccezionale! cottura a 180 per mezz'ora.

Nota: da 400 g di spinaci a cui ho tolto un po' di gambi più grossi, ho ricavato 170 g di spinaci strizzati. Li ho lavati, li ho messi a cuocere senza aggiungere acqua in una pentola con coperchio, per circa 5/6 minuti. Li ho scolati, fatti raffreddare e poi strizzati e passati al mixer.

Per il ragù:

tritiamo finemente carota sedano e cipolla e facciamo soffriggere in burro e/o olio evo. Dopo che il tutto sarà appassito, aggiungiamo la pancetta tagliata a dadini piccolissimi (io ne ho utilizzata un 200 g su kg di carne macinata), facciamo soffriggere, poi aggiungiamo la carne (si possono usare cartella, pancia, fesone di spalla o fusello, l'importante è che sia macinata grossa) e facciamola rosolare per bene. Sfumiamo con il vino, facendolo evaporare. Aggiungiamo il concentrato, versiamo un paio di mestoli di acqua calda o brodo, e portiamo a cottura per almeno un paio d'ore, aggiungendo altra acqua calda quando necessario.

A fine cottura aggiungiamo il latte e il mazzetto aromatico. Regoliamo di sale e pepe. Facciamo insaporire per qualche minuto e spegniamo.

Lessiamo le tagliatelle e condiamo con abbondante ragù e parmigiano grattugiato.