



Tagliatelle al ragù di cinghiale

1h 20 min 

2 

2 

8 min 

Ingredienti

200 g Schär Tagliatelle, 200 g sella o cosciotto di cinghiale tagliato a cubetti, 1 cipolla piccola tagliata a cubetti, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 1 carota piccola tagliata a cubetti, 30 g gambo di sedano tagliato a cubetti, 200 ml vino rosso corposo, sale e pepe macinato fresco, 1 rametto di rosmarino, 50 ml olio d'oliva

Preparazione

Rosolare a fuoco vivo in olio d'oliva la carne, aggiungere cipolla, aglio, carota, sedano, salare, pepare e far dorare bene. Deglassare con il vino rosso. Aggiungere il rametto di rosmarino e far stufare lentamente e coperto per ca. 45 minuti. All'occorrenza incorporare un po' d'acqua. Cuocere al dente le tagliatelle in abbondante acqua salata per 8 minuti e amalgamare al sugo. Servire subito.

Il suggerimento di Oscar

I funghi porcini freschi arrostiti si accompagnano perfettamente con questo piatto.

