PAPPARDELLE FEROCI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 500 g di pomodori freschi,
- 2 spicchi d'aglio,
- una cipolla,
- olio,
- burro,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 200 g di petto di pollo,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di Porto,
- una manciata di prezzemolo,
- qualche foglia di salvia,
- un rametto di rosmarino.

E inoltre:

- 50 g di parmigiano.

Preparate innanzi tutto il sugo: immergete brevemente i pomodori in acqua bollente, pelateli e divideteli in filetti.
Sbucciate poi aglio e cipolla, tritateli finemente e fateli appassire in un tegame, possibilmente di coccio, con 3 cucchiai di olio e una noce di burro.
Mentre le verdure si coloriscono tagliuzzate il prosciutto e il petto di pollo ed uniteli al trito.
Insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, fate rosolare leggermente, poi bagnate col Porto.
Non appena il vino sarà evaporato unite i pomodori e un'ulteriore presa di sale: mescolate con un cucchiaio di legno, moderate la fiamma e fate cuocere per circa 1 ora e 30 minuti.
Intanto preparate un trito di erbe aromatiche da mettere nell'intingolo 15 minuti prima del termine di cottura: pulite, lavate, strizzate prezzemolo e salvia e tritate tutto finemente.
Ora potete cominciare a preparare la pasta: mettete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale, incorporatevi le uova e cominciate a lavorare gli ingredienti, seguendo le istruzioni date nella ricetta base.
Quindi fate riposare la pasta per 30 minuti, coperta da un canovaccio umido.
Poi stendete con il matterello, sulla spianatoia infarinata, 2 sottili sfoglie e ritagliatevi le pappardelle, che farete cuocere in acqua bollente salata.
Mescolatele con un cucchiaio di legno, scolatele al dente e mettetele nella zuppiera.

Versatevi sopra il sugo, spolverizzate con il parmigiano grattugiato e servite.