PAPPARDELLE DI TOLENTINO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 100 g di burro,
- 50 g di lardo,
- 200 g di rigaglie di pollo,
- 150 g di carne di maiale tritata,
- un bicchiere scarso di vino rosso,
- un bicchiere scarso di brodo,
- 60 g di pecorino,
- 50 g di Sbrinz.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel mezzo le uova; fate la pasta e lasciatela riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido. Nel frattempo preparate il sugo. Fate tostare, in una casseruola con 30 g di burro, il lardo tagliato a dadini. Mondate le rigaglie di pollo, tagliuzzatele grossolanamente unitele al condimento, insieme con la carne di maiale. Fate colorire a fuoco vivace, poi irrorate con il vino, che lascerete evaporare a fiamma bassa. Bagnate quindi con il brodo caldo e fate cuocere per 50 minuti, sempre a fuoco dolcissimo. Intanto stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene le pappardelle, seguendo i suggerimenti della ricetta base: fatele cuocere in acqua bollente salata, scolandole a metà cottura. Ungete una pirofila e stendetevi un primo strato di pappardelle; coprite con una parte di ragù e con una manciata di formaggio (pecorino e Sbrinz grattugiati e mescolati insieme), poi fate altri strati, fino ad esaurimento degli ingredienti. Distribuite in superficie il rimanente burro a fiocchetti e passate in forno caldo a 200° per 20 minuti. Servite subito, portando la pirofila direttamente in tavola.