

# PAPPARDELLE DI SIENA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per condire:

- 50 g di prosciutto crudo piuttosto grasso,
- una costola di sedano,
- una cipolla, una piccola carota,
- qualche foglia di salvia,
- tre cucchiaini di olio,
- 20 g di burro,
- un piccione,
- un bicchiere di vino rosso,
- una scatola di pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- brodo (se necessario).

Preparate la pasta fresca; poi ricavate dalla sfoglia le pappardelle, che sparpaglierete ad asciugare sulla spianatoia. Fate ora il sugo. Tritate finemente il prosciutto, la costola di sedano, la cipolla, la carota e la salvia; mettete tutto il trito in una grande padella, insieme con l'olio e il burro, e fatelo soffriggere. Intanto fiammeggiate e pulite il piccione; tagliatelo a pezzi e privatelo delle interiora. Unite quindi i pezzi di piccione al condimento, fateli colorire e bagnateli con il vino. Non appena questo sarà evaporato, aggiungete i pomodori passati al frullatore. Salate, pepate e fate cuocere per circa 1 ora. Se necessario, diluite con un po' di brodo caldo. Quando il sugo sarà quasi pronto, tuffate le pappardelle nell'acqua in ebollizione e fatele cuocere per pochi minuti. Scolate quindi la pasta, trasferitela nella zuppiera di servizio e conditela con il sugo, servendo il piccione a parte. Se volete una preparazione più raffinata, potete anche disossare il piccione, tagliarlo a julienne (striscioline sottili) e unirlo al sugo della pasta; in tal caso, però, dovete mantenere il sugo un po' più fluido con l'aggiunta di brodo caldo.