

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CONIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per condire:

- una costola di sedano,
- una carota,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un mazzetto di basilico,
- uno spicchio d'aglio,
- 50 g di pancetta tesa,
- 3 cucchiaini di olio,
- 500 g di pelati,
- sale,
- pepe,
- 260 g di frattaglie di coniglio,
- 60 g di parmigiano.

Ponete sulla spianatoia gli ingredienti necessari per la preparazione della pasta e fate le tagliatelle.

Nel frattempo preparate un trito di sedano, carota, cipolla, prezzemolo, basilico, aglio e pancetta, il tutto convenientemente pulito e, se occorre, lavato.

Fatelo appassire nell'olio, quindi unite i pelati; insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere per circa 50 minuti, mescolando spesso con un cucchiaino di legno.

Mondate accuratamente le frattaglie di coniglio, tagliatele a fettine sottili e, trascorsi i 50 minuti indicati, incorporatele al sugo.

Proseguite la cottura per 1 ora, rimestando di tanto in tanto.

Cuocete le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele al dente, rovesciatele nella zuppiera di servizio e conditele con il ragù di coniglio e il parmigiano grattugiato.

Rimestate bene e portate in tavola.