

La tagliatella al ragù è la capostipite per eccellenza della tradizione culinaria emiliano romagnola.

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia:

- 400 gr. di farina 00
- 4 uova medie
- Pizzico di sale

Per il condimento (ragù alla bolognese):

- 125 gr. di carne di suino macinata
- 125 gr. di manzo macinato
- 75 gr. di salsiccia di maiale
- 50 gr. di pancetta fresca
- 1 cipolla piccola
- 2 carote piccole
- 1 costa di sedano
- 1,5 l. di acqua
- vino bianco
- Passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale e pepe

Preparazione ragù: tritare finemente la cipolla, il sedano e le carote sbucciate. Scaldare l'olio in un tegame, aggiungere il trito di verdure e stufare per una decina di minuti a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto. Unire un po' per volta tutte le tipologie di carni che dovranno rosolare lentamente per una decina di minuti. Sfumare con il vino bianco e non appena l'alcol sarà evaporato e il fondo risulterà ben asciutto, versare la passata di pomodoro a piacere ma facendo attenzione che il ragù non risulti troppo liquido. Aggiungere un po' d'acqua e un pizzico di sale; mescolare e lasciare cuocere a fiamma medio-bassa per un'ora. Proseguire la cottura per altre due ore aggiungendo al bisogno l'acqua. Regolare di sale e pepe e lasciare riposare.

Preparazione tagliatelle: sul tagliere disporre la farina setacciata a fontana e, al centro, le uova e un pizzico di sale. Con una forchetta sbattere le uova, incorporando un po' alla volta la farina senza rompere le pareti della fontana; quando l'impasto si è rassodato lavorarlo con le mani fino ad ottenere una pasta morbida e non appiccicosa. Continuare a lavorare l'impasto per 20 minuti premendo con la base del palmo della mano, ripiegando la pasta su se stessa e ruotandola di mezzo giro. Ripetere più volte questa operazione fino ad ottenere una palla omogenea; avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciare riposare per 30 minuti. Quindi stendere l'impasto con il matterello fino a ottenere una sfoglia sottilissima. Arrotolare la sfoglia non troppo stretta su se stessa e appiattire leggermente il rotolo. Tagliare delle strisce di 8 mm di larghezza e srotolarle su un panno pulito o sul tagliere; lasciarle seccare qualche ora prima della cottura. Scolare la pasta e versarla in una padella per amalgamarla al ragù. Durante quest'operazione aggiungere un poco di formaggio parmigiano reggiano a piacimento, che servirà a farla amalgamare meglio al sugo.