

Tagliatelle al ragù di salsiccia

Le **tagliatelle al ragù di salsiccia** sono un primo piatto molto gustoso e saporito, veloce e semplice, ma allo stesso tempo adatto anche alle tavole delle feste come alternativa al più lungo ed elaborato ragù classico.

Le **tagliatelle al ragù di salsiccia** sono ottime se preparate con le tagliatelle fatte in casa, dalla sfoglia ruvida e porosa, ma se non si ha tempo di prepararle scegliere un'ottima pasta secca, di qualità, capace di trattenere il sugo ed esaltarne il sapore.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 150 g di salsiccia
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco
- 200 g di passata di pomodoro
- Timo
- Sale
- 150 g di tagliatelle all'uovo
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Spellare la salsiccia e sgranarla.
- Spellare lo scalogno e tritarlo molto finemente.
- In una padella mettere l'olio e far rosolare a fiamma bassa lo scalogno.
- Quando si sarà uniformemente dorato unire la salsiccia, alzare la fiamma e farle prendere colore unendo una generosa macinata di pepe.
- Bagnare con il vino e lasciarlo evaporare completamente.
- Aggiungere il pomodoro, un pizzico di timo e lasciar insaporire un paio di minuti.
- Abbassare il fuoco al minimo e far cuocere per 30 minuti coperto. Assaggiare a fine cottura per regolare di sale. Io solitamente non ne metto perchè la salsiccia è già saporita di suo.
- Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarle, tenere da parte un mestolo di acqua di cottura.
- Scolare le tagliatelle, mettere un mestolo di sugo nella pentola, quindi versarvi la pasta scolata, un filo d'olio, qualche cucchiaio di acqua di cottura tenuta da parte, un altro mestolo di sugo e mescolare bene rimettendo la pentola su fuoco.
- Mescolare la pasta per un minuto utilizzando di preferenza due forchettoni di legno. Deve scivolare morbidamente. Se è troppo secca aggiungere altra acqua di cottura e sugo.
- Servire immediatamente decorando con qualche cucchiata di sugo e Parmigiano grattugiato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Le **tagliatelle al ragù di salsiccia** sono ottime anche al forno. Metterle in una pirofila imburata alternate a cucchiata di besciamella, terminare con una grattugiata di Parmigiano e far gratinare in forno.

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.

