

Tagliatelle al ragù

Le **tagliatelle al ragù** sono un primo piatto tipico emiliano preparato con pasta all'uovo, ragù alla bolognese e una spolverizzata di Parmigiano Reggiano.

Le **tagliatelle al ragù** sono un piatto elaborato e con lunghi tempi di preparazione perchè è necessario preparare il ragù e la pasta fatta in casa. Per distribuire meglio il lungo tempo di preparazione, si può preparare il ragù la sera prima e conservarlo nel frigorifero fino al momento di utilizzarlo. In questo modo il ragù sarà più saporito e le tagliatelle saranno pronte in un'ora e mezzo circa. Dipende molto dalla manualità nello stendere la pasta.

Per una preparazione più rapida è possibile preparare le **tagliatelle al ragù** con la pasta secca. Scegliere un'ottima pasta e il risultato sarà buono, anche se non paragonabile a quello della pasta fatta in casa.



INFORMAZIONI

- 4 persone
- 590Kcal a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **4 ore e ½**

INGREDIENTI

- 350 g di Ragù alla bolognese
- 4 uova di gallina
- 400 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale grosso per l'acqua della pasta
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

PER LA PREPARAZIONE DEL RAGÙ'

- Preparare il ragù secondo la ricetta di base.
- Se il ragù è stato preparato il giorno prima, riscaldarlo in un pentolino, a fiamma molto bassa.

PER LA PREPARAZIONE DELLE TAGLIATELLE

- Tenere da parte un po' della farina indicata perchè non è detto che occorra proprio tutta. La useremo se l'impasto lo richiederà durante la lavorazione.
- Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.
- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire la farina tenuta da parte.
- Per preparare le tagliatelle è necessario tenere l'impasto più asciutto, altrimenti si attaccherà quando le andremo a tagliare.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 30 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.

STENDERE LA PASTA CON IL MATTARELLO

- Mettere la pasta sulla spianatoia, appiattirla con le mani e prendere il mattarello.
- Per impugnarlo correttamente occorre mettere le mani vicine, non perpendicolari, ma con le dita leggermente rivolte verso il centro del mattarello. A esercitare pressione devono essere i pollici e la parte del palmo subito sotto.
- Far ruotare il mattarello partendo dal centro dell'impasto in modo che questo scivoli verso l'esterno. Ogni 30 secondi ruotare l'impasto di un quarto. Il movimento deve essere vivace, non lento, e piuttosto lungo, non corto.
- Quando l'impasto diventa piuttosto grande tenderà a scivolare. Arrotolarlo sul mattarello, spostarne una metà fuori dal tagliere e assottigliare la parte che è rimasta sopra. Quando ha raggiunto lo spessore desiderato lavorare allo stesso modo la parte che si era tenuta fuori dal tagliere.

- E' un'operazione che richiede molta manualità e che si impara solo con l'esperienza.

STENDERE LA PASTA CON LA MACCHINETTA

- Al momento di stendere la sfoglia rimetterla sulla spianatoia e tagliarla in 4 pezzi. Lavorarne uno alla volta tenendo ben coperti gli altri.
- Appoggiare il pezzo di pasta sulla spianatoia, spargervi sopra un po' di farina ed appiattirlo con il palmo delle mani fino a dargli uno spessore di un paio di cm.
- Posizionare i rulli della macchina per la pasta sullo spessore più largo ed infarinarli. Passare la pasta.
- Una volta passata, ripiegarla a libro in tre parti, facendole combaciare il più possibile e tagliando irregolarità ed eccedenze.
- Ridurre di una tacca lo spazio fra i rulli, pulirli e passare nuovamente la sfoglia.
- Ripiegare nuovamente la sfoglia, ridurre di una tacca e passarla.
- Continuare con questa operazione fino ad arrivare all'ultima tacca.
- Stendere la pasta così ottenuta sulla spianatoia e coprirla prima di lavorarla come necessario.

PER PREPARARE LE TAGLIATELLE

- Arrotolare la pasta ben infarinata e tagliare con un coltello in strisciole di un centimetro circa (circa 7 millimetri per l'esattezza),
- Se si dispone dell'apposito rullo per la macchinetta, passare ogni striscia di sfoglia nella macchina per la pasta nel rullo.
- Mettere la pasta così ottenuta su uno strofinaccio infarinato, stesa o arrotolata in nidi.

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE

- Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata. Occorrerà appena un minuto dalla ripresa del bollore.
- Scolare le tagliatelle, mettere nella pentola che è servita per la loro cottura un mestolo di ragù, unire le tagliatelle, un altro po' di ragù e mescolare su fiamma vivace per qualche istante.
- Servire immediatamente, accompagnando ogni piatto con il ragù rimasto e Parmigiano Reggiano grattugiato a piacere.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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