

Pasta al Ragù Bianco di Chianina

Quando si parla di ragù è difficile non pensare alla sua versione più famosa, il ragù alla Bolognese. In molti non sanno però che la parola ragù è ormai utilizzata per moltissime ricette a base di carne che vengono arricchite da originali combinazioni. Questa ricetta facile da realizzare, vuole proporre una versione più magra e leggera di quella classica che, sostituendo il pomodoro ai funghi essiccati durante l'autunno, sarà sicuramente protagonista di un pranzo coi fiocchi o una cena fra amici.

Difficoltà



Tempo

30 minuti

Porzioni

4 persone

Ingredienti

- Macinato di Chianina IGP 500 gr
- Olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Funghi Porcini Secchi 60 gr
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Vino Bianco 100 ml
- Spicchio d'aglio 1
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b

Preparazione

1. Mettere i funghi porcini secchi in ammollo in acqua tiepida per circa 2 ore.
2. Soffriggere l'aglio in un filo d'olio facendo attenzione a non farlo colorire troppo.
3. Unire il macinato e cuocere a fuoco medio fino a lieve doratura.
4. Alzare la fiamma a fuoco medio-alto e sfumare con il vino bianco, lasciando evaporare il tutto.
5. Aggiungere i funghi sminuzzati a piacimento e cuocere per circa 2 minuti.
6. Continuare la cottura aggiungendo l'acqua precedentemente utilizzata per rinvenire i funghi e salare.
7. Abbassare la fiamma a fuoco medio e continuare la cottura per circa 15 minuti fino a quando il sugo si è ristretto.
8. Spegnerne il fuoco e aggiungere prezzemolo fresco sminuzzato per finire. Impiattare guarnendo con una grattugiata di Parmigiano Reggiano a piacimento.



FOODSCCOVERY

Sapori autentici regionali, dal produttore a casa tua

Foodsccovery è un mercato online che ti permette di ordinare prodotti icona della gastronomia regionale direttamente dai contadini, pescatori, allevatori, trasformatori, piccoli produttori più rappresentativi della tradizione locale saltando tutti i passaggi della distribuzione tradizionale. La vendita è diretta tra produttore e consumatore (anche a migliaia di chilometri di distanza!)

WWW.FOODSCCOVERY.IT