



Pasta all'amatriciana

INGREDIENTI:

Guanciale 100 grammi
Pasta di semola 320 grammi
Pecorino 40 grammi
Sale e pepe q.b.
Pomodori maturi 300 grammi

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua per la cottura della pasta. Successivamente tagliare a dadini il guanciale eliminando le parti dure, i residui di cotenna e mettere sul fuoco una padella antiaderente e quando sarà ben calda unire il guanciale e farlo rosolare a fuoco basso.

Aggiungere i pomodori scottati, sbucciati e spezzettati e farli cuocere a fuoco vivo per una decina di minuti; regolare di sale, pepe e togliere dal fuoco. Appena l'acqua per la pasta bolle, aggiungere il sale e la pasta fino a farla cuocere. Scolare al dente, condire con il sugo preparato, cospargere con il pecorino, mescolare e servire in tavola.



Pasta alla bolognese

INGREDIENTI:

Carne di suino macinata 500 g
Carne bovina macinata non magra 500 g
Pancetta 150 g
Mortadella 100 g
Sedano 50 g
Cipolle 60 g
Carote 50 g
Passata di pomodoro 250 g
Vino rosso 200 g
Acqua 2 l
Sale 5 g

PREPARAZIONE

Per preparare il ragù alla bolognese iniziate dalla preparazione del soffritto. Prendete il sedano e con un pelapatate eliminate i filamenti legnosi e sciacquatelo. Quindi dividete la costa a metà, tagliatela in tante striscioline e poi riducetele a cubetti piccoli.

Passate alla carota: eliminate le estremità della carota con un coltellino e con un pelapatate, sbucciate la carota e lavatela sotto l'acqua corrente. Tagliate la carota a fette molto sottili per il senso della lunghezza, dividetele ulteriormente a metà e tagliatele infine nel senso trasversale per ottenere dei cubetti.

In ultimo sbucciate la cipolla e dividetela a metà. Quindi poggiate la parte piatta di una metà su di un tagliere e iniziate a tagliare la prima metà in fette nel senso della lunghezza e poi nel senso della larghezza, fino ad ottenere dei cubetti.

Una volta tritate le verdure passate a tagliare a cubetti sia la pancetta che la mortadella e passatele nel mixer fino a tritarle bene.

Scaldare in una pentola capiente un filo d'olio, quindi aggiungete il sedano, la cipolla, la carota, ed il composto di pancetta e mortadella, tritati precedentemente. Fate rosolare il tutto per circa una decina di minuti.

A questo punto aggiungete i due tipi di carne macinata e fate rosolare bene, mescolando continuamente (così da rompere i pezzi grossi di carne) per almeno 10 minuti. La carne rosolando, perderà liquidi, quando questi si saranno completamente asciugati, sfumate con il vino rosso.

Fate asciugare di nuovo, lasciando evaporare tutta la parte alcolica e aggiungete la passata di pomodoro. Aggiungete l'acqua fino ad arrivare a 4/5 cm dal bordo della pentola (circa 1 litro). Ora lasciate cuocere a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto.

Quando l'acqua si sarà asciugata fino a esporre nuovamente la carne, aggiungete lo stesso quantitativo di acqua e ripetete la cottura fino a farla asciugare. A fine cottura, correggete di sale e pepe e utilizzate il vostro ragù alla bolognese così com'è per condire tagliatelle all'uovo o come ripieno per la lasagna.