



Tagliatelle alla bolognese - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

carne - maiale - vitello - passata di pomodoro

Tagliatelle alla Bolognese

ingredienti per 4 persone:

300 gr di tagliatelle all'uovo  
200 gr di carne macinata misto maiale e vitello  
1 carota  
1 cipolla  
1 costa di sedano  
4 cucchiaini di olio evo  
1/2 bicchiere di vino bianco / rosso  
50 gr di burro  
1/2 litro di passata di pomodoro  
sale, noce moscata

PER LE TAGLIATELLE ALL'UOVO:

200 gr di semola  
2 uova  
1 pizzico di sale  
acqua q.b.

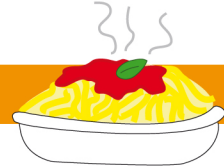
Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua tiepida poco per volta, **facendo attenzione ad aggiungere acqua SOLO se necessario, dipende da quanto assorbono le uova...** deve risultare un impasto liscio ed elastico. Stendere la sfoglia nella nonna papera alla 2° tacca diverse volte e poi passarla nella trafila delle tagliatelle. Disporre su un piano infarinato e lasciar seccare la pasta per almeno un paio di ore.

Tritare la cipolla, il sedano e la carota nel robot.

Rosolare le verdure in poco olio evo e il burro, aggiungere la carne macinata, mescolare, e lasciar insaporire. Bagnare col vino (io uso quello bianco perchè mi piace il sapore più delicato, mia mamma mette quello rosso per avere un sapore più corposo..) e lasciar sfumare a fuoco vivace.



Aggiungere la passata di pomodoro, una grattata di noce moscata, un pizzico di sale e cuocere a fuoco moderato per una buona mezz'ora mescolando di tanto in tanto.



Cuocere al dente le tagliatelle e condirle col ragù, una noce di burro e una generosa manciata di grana padano.

