



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001933 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Feb 2018 alle ore 14:20

da LAPIS AGRITURISMO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Trofie al ragù di agnello

Si tratta di un piatto dal sapore e dal profumo molto intenso...difficile da esprimere in poche righe ma assolutamente da provare!

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di coscia di agnello (castrato) da disossare

1 lt di passata di pomodoro

olio q.b.

sale q.b.

pepe macinato q.b.

n.1 cipolla

n.1 bicchiere di vino bianco del Taburno

Una spolverata di ricotta di pecora secca dei monti del Taburno

400 g di trofie rigorosamente fatte fresche in casa

Preparazione

Per prima cosa prendere una pentola alta, aggiungere l'olio, far soffriggere una cipolla intera. Una volta rosolata eliminarla. Nel mentre prendere l'agnello (è preferibile la parte della coscia tagliata a fette e di un agnello castrato) e disossarlo, tagliarlo a pezzetti piccoli. Soffriggere per circa 10 minuti a fuoco moderato e poi aggiungere il bicchiere di vino bianco del Taburno a fuoco alto. Una volta sfumato il vino, aggiungere la passata di pomodoro e il sale q.b. Far cuocere per circa 60 minuti a fuoco molto lento. Portare ad ebollizione l'acqua in un'altra pentola e cuocere 400 g di trofie, rigorosamente di pasta fresca fatta in casa, per circa 4-5 minuti. Scolare la pasta e amalgamarla con il ragù di agnello. Unire il tutto con il pepe e spolverata di ricotta di pecora secca dei monti del Taburno. Infine impiattare.

Vino consigliato

vino bianco del Taburno