

VIGNA *Sov*

Bigoli al ragu' di cortile e Valpolicella Classico

BIGOLI WITH COURTYARD RAGOUT



Tempo di preparazione: 2 ore

Difficoltà: media

Porzioni: 4

Ingredienti per la pasta:

- 400 gr. di farina "Quaglia" 00
- 4 uova intere
- sale

Ingredienti per il ragù:

- scalogno, carote, sedano, aglio, salvia, rosmarino, timo
- petto di faraona, petto di gallina, petto d'anatra

Preparazione della pasta:

Impastare a fontana la farina con le uova e il sale. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora e 30 circa. Passare l'impasto nella macchina (meccanica o manuale) con l'apposito disco formato bigoli.

Preparazione del ragù:

Soffriggere in padella antiaderente le verdure tagliate a dadini in olio extra vergine di oliva e aggiungere le carni precedentemente tagliate a coltello. Evaporare con vino bianco. Lasciare ridurre ed aggiungere il trito di erbe, sale e pepe q.b. Cuocere a fuoco lento per 90'.

Cuocere i bigoli in abbondante acqua salata per 8-10' e condire con il ragù.

Preparation time: 2 hours

Difficulty: average

Portions: 4

Pasta ingredients:

- 400 gr. Of "Quaglia" 00 flour
- 4 eggs
- salt

Ragout ingredients:

- shallots, carrots, celery, garlic, sage, rosemary, thyme
- guinea fowl breast, chicken breast, duck breast

Pasta preparation:

Mix the flour with the eggs and salt. Allow the dough to stand for about 1 hour and 30-minutes. Pass the dough in the machine (mechanical or manual) with the appropriate bigoli format disc.

Ragout preparation:

Fry the diced vegetables in extra virgin olive oil in a non-stick pan and add the meat previously cut with a knife. Boil off with white wine. Allow to reduce and add the ground herbs, salt and pepper to taste. Simmer for 90'.

Cook the bigoli in plenty of salt water for 8-10 minutes and season with the ragout.

