STRACCETTI DI PASTA CON RAGÙ DI CINGHIALE, CIOCCOLATO E RIBES

Ingrédients Menù

100 g Pomodorina - CA1

600 g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K

Ingrédients

120 g Ribes freschi

500 g Pasta fresca

50 g Burro

60 g Cioccolato fondente

200 ml Vino rosso

1 foglia Alloro

q.b. Sale e Pepe

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone

Sulla spianatoia tirare la sfoglia fresca con il matterello e tagliarla in modo da ottenere dei maltagliati. Nel frattempo in una casseruola portare a ebollizione il vino rosso insieme alla foglia di alloro e mantenere sul fuoco fino a far ridurre il liquido; aggiungere poi il Ragù di cinghiale e la Pomodorina. A cottura ultimata incorporare anche il burro e il cioccolato fondente. A questo punto, in abbondante acqua salata, cuocere al dente gli straccetti di pasta, quindi scolarli e farli saltare nel condimento preparato, inserendo anche metà dei ribes. Trasferire gli straccetti nei piatti e completare con i ribes rimasti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)