

STRACCETTI DI PASTA CON RAGÙ DI CINGHIALE, CIOCCOLATO E RIBES



Ingredienti Menù

100 g Pomodorina - CA1
600 g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K

Ingredienti

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

Procedimento

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.