



# TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

## Tagliatelle with bolognese sauce

### 4 PORZIONI INGREDIENTI

#### PER LA PASTA

400 g farina di semolina  
4 uova medie

#### PER IL RAGU DI CARNE

300 g macinato di manzo  
1 cipolla media  
1 carota media  
1 gambo sedano  
1 spicchio aglio  
200 ml vino rosso  
250 g salsa di pomodoro  
Olio Extravergine di Oliva  
Erbe fresche aromatiche  
(rosmarino, salvia, timo, alloro)

### 4 SERVINGS INGREDIENTS

#### FOR THE PASTA DOUGH

400 g semolina flour  
4 medium yellow eggs

#### FOR THE BEEF RAGU

300 g ground beef  
1 medium onion  
1 medium carrot  
1 celery stalk  
1 clove garlic  
200 ml red wine  
250 g tomato pulp  
Extra Virgin Olive Oil  
Fresh aromatic herbs  
(rosemary, sage, thyme, laurel)

## ISTRUZIONI

In una ciotola, mescolare la farina di semolina con le uova, e lavorare fino a quando si ottiene una consistenza morbida, che mantenga la forma se si crea una pallina.

Continuare ad impastare fino a quando diventa morbida, elastica e compatta.

Formare una sfera con l'impasto, coprirla con la pellicola e lasciarla riposare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti. Successivamente, spianare l'impasto, dividendolo in 2-3 pezzi e raggiungendo uno spessore di 1-2 mm. Se si usa un mattarello, lavorare sopra un piano ricoperto di farina e muoversi dal centro verso l'esterno fino ad ottenere una superficie piana. Se si usa una macchina per pasta, passare 2-3 volte attraverso lo spessore maggiore e continuare diminuendo lo spessore per far diventare l'impasto fine. Tagliare in strisce di 0,5 cm, utilizzando la macchinetta o a mano, con un coltello. Lasciare riposare le tagliatelle su un vassoio, cosparse di farina di semolina (o di riso) per evitare che si attacchino tra loro.

Cucinare le tagliatelle in una pentola grande di acqua salata per 3-4 minuti. Aggiungerle poi alla salsa, lasciarle mescolare insieme per un po', dividerle in piatti e aggiungere del parmigiano sopra.



## PER LA SALSA

Tritare finemente il sedano, le carote, la cipolla e l'aglio. Mettere il tutto in una pentola con un po' di Olio Extravergine di Oliva: quando sono cotti, aggiungere le verdure tagliate a dadi e un misto di erbe aromatiche. Lasciar cuocere ad una temperatura medio-bassa finché le verdure cominciano a diventare dorate. Aggiungere la carne macinata e continuare a cucinare. La carne rilascerà del liquido nella pentola – lasciar evaporare e la salsa risulterà asciutta. Aggiungere il vino rosso, lasciar evaporare e poi aggiungere la salsa di pomodoro. Abbassare la temperatura, coprire il ragù e lasciarlo cuocere per almeno due ore. Se la salsa asciuga troppo, aggiungere un po' di acqua o di brodo per mantenere la consistenza morbida.

## INSTRUCTIONS

In a bowl, blend semola flour with eggs, and knead to reach smooth, soft consistency holding its shape when formed into ball. Knead until it is soft, elastic, and compact. Shape the dough into a sphere, cover with plastic wrap and rest at room temperature for at least 15 minutes. After, roll it dividing the ball into 2-3 pieces. If using a rolling pin, roll the dough on a floured board to reach 1-2 mm thickness. Work from the center out, until you have an even surface. If using a machine, pass at first through the thickest setting, 2-3 times, folding the dough over itself. Keep moving on to next settings, until the second thinnest setting, in order to have thin sheets of dough. Cut stretched dough into strips, either using the pasta machine cutter or by hand: in this case, cut it with a sharp knife into strips about 0,5 cm wide. Unroll each strip into tagliatelle. Layer them on a tray sprinkled with semolina (or rice flour) to avoid sticking. Cook tagliatelle in large pot of salted water for 3-4 minutes. Add cooked tagliatelle to sauce, allow to blend together a few moments, place into individual serving plates and dust with additional parmesan. Serve hot.

## FOR THE SAUCE

Finely mince celery, carrot, onion, and garlic. Coat the bottom of a medium steel pot, and add a drop of Extra Virgin Olive Oil. When cooked, add diced vegetables, and a mixture of fresh herbs. Allow to cook over medium-low heat until vegetables begin taking a golden color, add ground beef and continue to cook over medium heat. The meat will release liquid back into pan – allow it to evaporate and the result should be fairly dry. Add red wine, allow to evaporate and add tomato pulp. Lower heat to very low, cover the ragù and allow to cook for at least 2 hours over the lowest heat possible. If the sauce dries out, add a small amount of water or broth, to keep fairly moist.