



LE RICETTE DI RADEBERGER

Primo piatto

Tagliatelle alla Radeberger con ragù grigliato e ricotta fresca

Ingredienti per 4 persone

Per le tagliatelle: 140 g di farina 00 - 140 g di farina Manitoba - 6 tuorli -
1 Radeberger (0,33 l) - un pizzico di sale

Per il ragù: 1 costa interna di sedano - 1 carota - 1/2 cipolla - 2 pomodori -
1 fettina di maiale, 1 fettina di vitello, 1 fettina di manzo, 1 fetta di pancetta
(80 g circa per ogni tipo di carne) - 1 rametto di rosmarino - 4 rametti di timo
fresco - 150 g di ricotta fresca - olio extravergine di oliva - sale e pepe

Setacciate le farine e impastatele con il resto degli ingredienti, fino ad ottenere una sfoglia compatta e ben soda. Spolveratela di farina, avvolgetela nella pellicola alimentare e fatela riposare a temperatura ambiente per circa un'ora.

Tirate la sfoglia, fatela asciugare leggermente, arrotolatela e tagliatela a rondelle per formare le tagliatelle.

Grigliate le carni, a calore diretto, su entrambi i lati. Affettate la cipolla in dischi sottili. Pelate la carota e tagliatela a fette sottili, aiutandovi con un pelapatate. Private la costa di sedano dei filamenti duri e tagliatelo in senso longitudinale a fettine sottilissime. Immergete tutte le verdure in acqua ghiacciata, per evitare che brucino durante la cottura. Dopo circa un'ora, scolatele, asciugatele, spennellatele con un po' d'olio e grigliatele brevemente. Tagliate il pomodoro a metà, nel senso della larghezza e grigliatele anch'esse, su entrambi i lati.

Tagliate le carni a cubetti molto fini, tritate le verdure e riducete i pomodori in poltiglia. Mescolate tutti gli ingredienti e insaporiteli con le erbe aromatiche tritate, sale, pepe e un filo d'olio. Conservate in caldo, mentre lessate le tagliatelle.

Scolatele e mescolatele bene con il ragù grigliato. Disponete la pasta nei piatti e completate con la ricotta, passata al colino in modo da formare piccoli vermicelli.

Servite accompagnando con Radeberger.