

INGANNAPRETI AL RAGU' ANTICO

Se penso al piatto che meglio possa rappresentare l'Italia, il cuore richiama subito alla mente la pasta fatta in casa. Una pasta speciale, antica, quasi dimenticata condita con un ragù di lunga cottura. Piatto che sa di domenica, di preparazioni fatte di tempo e di passione e di gran sapore. E la scelta del piatto anch'essa non è un caso... La terracotta calda e rassicurante, che sa di rustico e di autentico. Tutto ciò è per me la cucina italiana: tradizione, identità, veridicità, passione che permane nel tempo e nella storia.

Gli ingannapreti, pasta tipica della zona romagnola, sembrano tortellini ma senza ripieno: il prete usava presentarsi in casa dei suoi fedeli la domenica a pranzo, in quei tempi non se la passavano bene i contadini... Quindi per far bella figura, preparavano questi finti tortellini conditi con sugo povero a base di pomodoro e cipolle.

Io ho voluto arricchirlo quasi fosse di buon auspicio per il nuovo anno... Bon appetito!

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina 00
- 5 uova

Per il ragù:

- 250 g di carne trita di manzo
- 250 g di salsiccia piccante privata della pelle
- 1 costa di sedano
- 1 bottiglia di passata di pomodoro fatta in casa
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 4 foglie di basilico
- ½ peperoncino fresco
- Vino rosso q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di cannella
- Pecorino grattugiato per guarnire

Preparazione

Per la pasta:

Formate una fontana con la farina su una spianatoia. Nel centro rompete le 5 uova.

Aiutandovi con una forchetta, sbattete le uova delicatamente incorporando poco per volta la farina fin quando non potrete utilizzare le mani. Lavorate ora l'impasto fino a quando non risulterà omogeneo e liscio. Ricoprite con pellicola e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

Una volta trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta con il mattarello o utilizzando la nonna papera. Tagliate delle strisce di pasta e ricavate dei quadrati il più possibile della stessa dimensione.

Chiudete i quadrati come se formaste dei tortellini e adagiateli su un canovaccio con un po' di farina e lasciateli seccare all'aria.

Per il ragù:

Lavate, pulite e tagliate a piccoli dadini il sedano, la cipolla e la carota. In una pentola, in due cucchiai d'olio e poco brodo fate stufare la cipolla per renderla più digeribile. Dopo 5 minuti, unite anche la carota e il sedano. Lasciate cuocere per 10 minuti.

Ora, aggiungete la carne e la polpa della salsiccia ben sgranata con una frusta e rosolatela bene a fiamma vivace. Sfumate con il vino rosso e condite con il pizzico di cannella e noce moscata.

Aggiungete la passata di pomodoro, l'alloro e il peperoncino privato dei semi e tritato finemente e uno o due mestoli di brodo. Cuocete a fiamma bassa per almeno 1 h e ½. Regolate di sale e solo all'ultimo aggiungete a piacere le foglie di basilico.

Cuocete la pasta e conditela con il ragù e finite con pecorino grattugiato.