



PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO



Pappardelle al ragù di cervo, un piatto ricercato, rustico, ma anche elegante, che viene servito nei migliori ristoranti del [Trentino-Alto Adige](#).

Per prepararle al meglio, bisognerà eseguire una marinatura in modo da aromatizzare la carne di cervo e poi cuocere a fuoco dolce per circa 3 ore. Questo procedimento garantirà un sugo pieno di sapore e profumato con le note di ginepro, rosmarino, alloro e cannella. Per questo piatto la Provvista Sugo De Rica, densa e corposa, rende il ragù di cervo ancora più speciale!



Media



25'



Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 400 gr [Provvista per il Tuo Sugo di pomodoro Vallivo con basilico 700 g](#)
 - 300 ml Acqua
 - 30 gr Carote
 - 30 gr Cipolla
 - q.b. Olio extravergine di oliva
 - 360 gr Pappardelle all'uovo
 - q.b. Pepe
 - 500 gr Polpa di cervo (spalla)
 - q.b. Sale
 - 30 gr Sedano
 - 50 gr Vino rosso
- Marinatura
- 1 foglia Alloro
 - 10 Bacche di ginepro
 - 1 stecca Cannella
 - ¼ Cipolla a pezzi
 - 1 cucchiaino Pepe in grani
 - 1 rametto Rosmarino
 - 1 rametto Timo
 - 250 ml Vino rosso



PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Prendete la polpa di cervo e tagliatela a pezzi piuttosto grandi.
2. Mettete in un recipiente il cervo e tutti gli aromi: rosmarino, ginepro, pepe in grani, timo, alloro, la stecca di cannella, la cipolla a pezzi e irrorate con il vino rosso.
3. Chiudete il recipiente con la pellicola trasparente e adagiate in frigorifero per ca. 20 ore, in modo che la carne si insaporisca.
4. Trascorso il tempo, scolate la carne dalla marinatura e macinatela con un tritacarne. Se non lo avete, potete ridurre la polpa a pezzetti piuttosto piccoli con un coltello.
5. Tritate finemente cipolla, sedano, carote e fate dorare in un tegame con 2 cucchiaini di olio.
6. Unite la polpa di cervo macinata e rosolate per qualche minuto, fino a quando diventerà più chiara. Unite anche il vino rosso e mescolate con cura.
7. Abbassate la fiamma, incorporate Provvista Sugo De Rica e 300 ml di acqua, in modo da coprire bene la carne. Salate e pepate. Coprite il tegame con un coperchio, lasciando un piccolo sfiato e lasciate cuocere per 3 ore, a fuoco dolce, mescolando ogni tanto. A fine cottura, regolate di sale.
8. Portate a bollire l'acqua, salatela e lessate le pappardelle.
9. Una volta pronte, scolate e conditele con il ragù di cervo. Le pappardelle con ragù di cervo sono pronte. Servite subito.