



Tagliatelle con ragù di Salsiccia al Peperoncino Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 cipolla
- 8 spicchi d'aglio
- 4 mazzetto d'erbe aromatiche miste, ad es. timo, origano, prezzemolo
- 800g carota e sedano
- 4dl olio d'oliva
- 100g concentrato di pomodoro
- 4dl vino rosso, ad es. merlot
- 4 scatola di pomodori pelati
- 400g tagliatelle
- q.b. sale

Preparazione

1. Incidere il budello delle salsicce, estrarre l'impasto e sbriciolarlo grossolanamente.
2. Tritare la cipolla e schiacciare gli spicchi d'aglio con un coltello.
3. Staccare le foglie delle erbe aromatiche dai gambi e tritatele.
4. Tagliare la carota e il sedano a dadini.
5. Scaldare l'olio in una padella e rosolare la salsiccia, la cipolla, l'aglio e le verdure a fuoco medio per ca. 5 minuti.
6. Aggiungere il concentrato di pomodoro e far soffriggere brevemente con tutti gli ingredienti.
7. Sfumare con il vino e far ridurre un po' il tutto.
8. Unire i pelati, mettere il coperchio e lasciare sobbollire per ca. 1 ora a fuoco basso.
9. Incorporare il trito di erbe aromatiche. Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolarle al dente.

10. Condire con il ragù di salsiccia e servire.

11. Condire le tagliatelle con formaggio d'alpe ticinese grattugiato a piacimento.