

Papardelle con Ragú de Cerdo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Estofado de cerdo

Carne molida de cerdo: 250 Gramos

Chorizo rojo: 150 Gramos

Jitomate rallado: 3 Unidades

Morcilla: 150 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Verdolagas limpias: 3 Tazas

Cebolla blanca fileteada: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Mantequilla: 3 cdas

Peperoncino: 1 cda

Queso Parmesano Rallado: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Pasta

Mantequilla: 90 Gramos

Pappardelle: 400 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Pasta

- Cocinar en agua caliente con abundante sal la pasta por 5-7 minutos.

Estofado

- En una sartén, sofreír en aceite de olivo el chorizo y el *ajo* laminado
- Reservar.
- Añadir la carne de **cerdo** molida al sofrito

- *Sazonar* ligeramente con sal y pimienta negra al gusto.
- Posteriormente, espolvorear el *Peperoncino* sobre el sofrito.
- Conforme avanza la cocción del sofrito, añadir la *cebolla* en plumas, las verdolagas y luego la pasta caliente sobre todos los ingredientes.
- De ser necesario, incorporar un poco del agua de cocción de la pasta para ir hidratando.
- Incorporar el *jitomate* rallado y dejar cocinar por unos minutos más.
- Agregar *mantequilla*, mezclar y rectificar sazón.
- Añadir el queso parmesano rallado.

Armado

- En un plato, disponer del pan tostado creando una cama y encima servir el ragú con pasta.
- Finalmente, añadir un toque de aceite de olivo, espolvorear más queso parmesano y unas hojas de verdolagas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papardelle-con-ragu-de-cerdo>