

Pappardelle (cintas con ragout de jabalí)



Ingredientes

Para el ragout

Perejil: Cantidad necesaria

Peperoncino:

Pulpa de Jabalí: 1 kg

Tomates en lata: 1 kg

Hojas de Laurel: Cantidad necesaria

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Vino Tinto: 2 Tazas

Para los Pappardelle

Huevos: 10 Unidades

Sémola: 1Kg

Sémola: extra

Preparación de la Receta

Para el ragout :

- Cortar cubos de la pata de **jabalí** y cocinar en una sartén con aceite de oliva.
- Incorporar cebollas picada, hojas de *laurel*, *peperoncino*, *perejil* y un poco de sal gruesa.
- Agregar vino tinto y dejar que se evapore el alcohol, luego triturar el *tomate* en lata con la mano y agregar.

Para los Pappardelle :

- Mezclar 1 kg de *sémola* y 10 huevos.
- Integrar la masa, amasar hasta que quede lisa y homogénea.
- Dejar descansar.
- Con la sobadora, estirar y cortar tiras de 2 cm de ancho por 20 a 25 cm de largo.

- Espolvorear bastante *sémola* para que no se peguen.
- Cocinar en agua hirviendo durante 5 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-cintas-con-ragout-de-jabali>