# 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**