

Pappardelle con Ragu de Ciervo



Ingredientes

Apio: 2 Unidades

Laurel: c/n

Papardelle: 600 grs

Queso Parmesano: 250 grs

Solomillo de ciervo: 700 grs

Tomate triturado: 600 grs

Vino Tinto: 1/2 Litro

Zanahorias: 4 Unidades

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar el *solomillo* de ciervo en trozos muy pequeños con un cuchillo afilado.
- Cortar en *brunoise* las zanahorias, las cebollas y el *apio* y pasarlos por una sartén con un poco de aceite durante 2-3 minutos.
- Añadimos la carne y cocinamos durante otros 3 minutos.
- Añadimos el *tomate* triturado, el vino y 300 mililitros de agua templada para que quede todo bien cubierto.
- Añadimos la pimienta y el *laurel*.
- Cubrimos y dejamos cocinar al menos durante 3 horas, añadiendo eventualmente agua para evitar que se seque el *jugo* de la carne.
- Cocemos la pasta en una olla con agua hirviendo y salada, escurrimos, añadimos una cuchara de agua de cocción y el ragu.
- Servimos enseguida.

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