



Spaghetti alla chitarra con ragù di agnello

Ingredienti (dosi per 4 persone):

- o 350 gr. Di farina
- o 4 uova
- o Pecorino abruzzese grattugiato
- o Olio, sale e pepe
- o Farina per la spianatoia
- o 200 gr. di polpa di agnello tagliata a pezzi
- o 2 pomodori maturi
- o 2 spicchi di aglio
- o 1 rametto di rosmarino e 1 ciuffetto di menta



Preparazione:

- Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana e al centro sgusciate le uova e una presa di sale.
- Lavorate la pasta energicamente e a lungo, quindi fatela riposare per 15-20 minuti coperta con un canovaccio.
- Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata a uno spessore pari alla distanza tra le corde della chitarra, tagliatela in pezzi rettangolari poco più piccoli dello strumento, appoggiateli sui fili e passate sopra il matterello, muovendolo più volte fino a tagliare la pasta e ottenere i maccheroni con la tipica sezione quadrata. A mano a mano che saranno pronti, disponeteli sulla spianatoia infarinata ad asciugare.
- Preparate il ragù: condite la carne con poco sale e pepe. Scaldare 5 cucchiai di olio in una casseruola, unite l'aglio sbucciato e le erbe aromatiche tritate; dopo pochi minuti aggiungete la carne e fatela rosolare per circa 15 minuti, mescolando.
- Bagnate con il vino, lasciatelo evaporare a fiamma vivace, poi unite i pomodori tritati; regolate di sale e proseguite la cottura per 1 ora e 40 minuti circa, mescolando di tanto in tanto, a fiamma bassa e recipiente coperto. Se necessario, unite poca acqua calda.
- Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocete i maccheroni; scolateli al dente, conditeli con il ragù preparato e servite, spolverizzando di pecorino grattugiato e, a piacere, con alcuni stimmi di zafferano.

Vini di accompagnamento:

- **Montepulciano d' Abruzzo Docg Riserva più robusto, tannico e corposo.**
- **Montepulciano d' Abruzzo Doc più fresco, rotondo.**

Produttore: **Fattoria Giuseppe Savini**

