

Le **Lasagnette col ragù della Pierina** di Trattoria Caprini sono il piatto da gustare. Rigorosamente fatte a mano come una volta accompagnate dal classico ragù di carne.

Se ti vuoi cimentare ecco di seguito la **ricetta** "segreta" per 4 persone:

#### **per la pasta**

4 uova fresche di pasta gialla  
400 grammi di farina di grano tenero tipo 0

#### **per il ragù**

1 kg di carne mista di manzo, vitello e maiale  
500 gr polpa di pomodoro  
100 gr concentrato di pomodoro  
2 noce di burro  
sale  
pepe  
erbe aromatiche e spezie

-

#### **Pasta fresca**

Fare la pasta fresca in casa è un'arte antica: dalla sfoglia tirata con il mattarello si ricavano fili d'oro come queste lasagnette.

Non ci vuole molto tempo per preparare una buona pasta fresca: 15-20 minuti per un bell'impasto liscio ed elastico, 30 minuti di riposo e 15 minuti per stendere e ricavare la sfoglia.

Versa poco meno di 400 g di farina in una ciotola (meglio tenerne un po' da parte da aggiungere in caso al bisogno) o direttamente su una spianatoia.

Crea un incavo al centro e aggiungi le uova intere; con la forchetta mescola e contemporaneamente incorpora la farina.

Inizia poi ad impastare a mano sulla spianatoia e lavora l'impasto per circa 10 minuti energicamente. Una volta che l'impasto risulterà liscio, fai un palla, coprila con una ciotola e lascia riposare per mezz'ora.

Dopo il riposo, infarina la spianatoia e con il mattarello inizia a stendere l'impasto, avendo cura di girarlo sempre nello stesso verso.

Quando la sfoglia inizia a farsi ampia, avvolgila sul mattarello, tirando la pasta finché non avrà lo spessore di pochi millimetri.

A questo punto infarina leggermente la superficie della pasta, in modo che non si attacchi, e arrotolala su se stessa. Taglia il rotolo di pasta in modo da ricavare le tagliatelle dello spessore che desideri.

Lascia quindi asciugare la pasta. Per la cottura basteranno meno di 2 minuti in acqua bollente salata, scola e condisci con il ragù di carne.

-

#### **Ragù della Pierina**

Il ragù di carne classico è uno dei simboli della cucina italiana, ne esistono diverse versioni. Ogni famiglia ha la sua ricetta, legata ad un ricordo particolare e questa è la versione della Pierina che troverete alla Trattoria Caprini. Un condimento ricco, saporito, profumato: niente di meglio per condire un buon piatto di pasta, provatelo!

Fai sciogliere il burro in una casseruola e aggiungi poi la carne. Lascia rosolare fino a quando non abbia cambiato colore, regola con il sale e il pepe e aggiungi la polpa e il concentrato di pomodoro. Per ultime le erbe aromatiche e le spezie, quindi abbassa la fiamma e fai sobbollire dolcemente per almeno 1 ora e mezza, mescolando di tanto in tanto.