

## **Menu di terra**

*Patate duchessa*

*Tagliatelle alla bolognese*

*Bracirole di manzo al funghetto con purè e sedani fritti*

*Crema pasticcera in tazza*

*Pasta frolla*



## Patate duchessa

Lavare e pelare le patate e lessarle in acqua bollente, una volta giunte a cottura passatele con uno schiacciapatate.

Mettete tutto in una casseruola e aggiungete il parmigiano, noce moscata, un pizzico di sale e 2 uova.

Mescolare in modo omogeneo e versare il composto in una sacca-poche con beccuccio stellato.

In una teglia con carta da forno formare dei mucchietti simili ad amaretti.

Cuocere in forno statico già caldo a 180° per 20 minuti fino a che risultino dorate e croccanti.

[per 4 persone]

*Patate n. 4*

*Uova n. 2*

*Parmigiano g. 100*

*Noce moscata q.b.*

*Sale q.b.*

## Tagliatelle alla bolognese

Impastare la farina con le uova, il sale, il pepe, la noce moscata e l'olio. Tirate con il mattarello delle sfoglie, spolverizzate con la farina e arrotolatele per poi tagliarle a striscioline.

Lasciatele riposare e nel frattempo preparate un battuto di sedano, carote e cipolla, rosmarino, salvia e aglio e fatelo rosolare in una casseruola assieme al macinato di vitello, manzo e maiale regalando un ottimo profumo alla vostra salsa.

Sfumate con un bicchiere di vino e una volta evaporato aggiungete la passata di pomodoro e un po' di concentrato.

Lasciate cuocere per una buona mezz'ora.

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata per circa 5 minuti.

Condite la pasta con il sugo aggiungendo parmigiano a piacere.

[per 4 persone]

Per la pasta:

*Farina g. 400*

*Uova n. 4*

*Sale q.b.*

*Un pizzico di noce moscata*

*Un pizzico di pepe*

*Un cucchiaio d'olio*

Per il sugo:

*Passata di pomodoro lt. 1*

*Macinato tra vitello, manzo e maiale g. 300*

*Un mazzetto di rosmarino, tre foglie di salvia,*

*uno spicchio d'aglio*

*Sedano n. 1*

*Carota n. 1*

*Cipolla n. 1*

*Un bicchiere di vino bianco o rosso*

*Parmigiano a piacere*

*Concentrato di pomodoro*