

# PAPPARDELLE

## *al ragù di cervo*

**PERSONE:**

4 porzioni

**PREPARAZIONE:**

20 minuti

**COTTURA:**

15 min

**INGREDIENTI:**

- 400 g di pappardelle fresche o secche
- 500 g di carne di cervo macinata
- 1 cipolla grande, tritata finemente
- 2 carote medie, tritate finemente
- gambi di sedano, tritati finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1/2 tazza di vino rosso
- 1 lattina (400 g) di pomodori pelati
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1/2 cucchiaino di peperoncino rosso in fiocchi
- Olio d'oliva extra vergine
- Sale e pepe q.b.
- Formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano o Grana Padano) per servire

**PREPARAZIONE:**

- In una pentola grande, scaldare 2 cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungere la cipolla, le carote, il sedano e l'aglio tritati. Cuocere a fuoco medio fino a quando le verdure sono morbide e leggermente dorate.
- Aggiungere la carne di cervo macinata nella pentola e rosolarla fino a quando è ben dorata. Aggiustare di sale e pepe.
- Versare il vino rosso nella pentola e lasciarlo evaporare completamente.
- Aggiungere i pomodori pelati schiacciati con le mani e il concentrato di pomodoro. Mescolare bene.
- Aggiungere le foglie di alloro, il rosmarino, il timo e il peperoncino rosso in fiocchi (se desiderato). Ridurre il fuoco al minimo, coprire e lasciare cuocere a fuoco lento per almeno 2-3 ore, mescolando di tanto in tanto.
- Nel frattempo, portare a ebollizione una pentola grande di acqua salata. Cuocere le pappardelle seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Scolarle al dente e tenere da parte.
- Quando il ragù di cervo è pronto, rimuovere le foglie di alloro, il rosmarino e il timo. Aggiustare di sale e pepe secondo il proprio gusto.
- Aggiungere le pappardelle al ragù di cervo nella pentola e mescolare delicatamente per farle insaporire.
- Servire le pappardelle al ragù di cervo calde, spolverizzate con formaggio grattugiato e accompagnate con pane croccante o grissini.

## *Cenni Storici*

La caccia al cervo è stata una pratica diffusa in molte regioni montane, compreso il Trentino, fin dai tempi antichi. I cacciatori locali utilizzavano la carne di cervo per preparare diversi piatti, tra cui il ragù.

La tradizione della caccia e della preparazione del cervo si è radicata nel corso dei secoli, diventando parte integrante della cultura culinaria trentina. Le Pappardelle al Ragù di Cervo rappresentano quindi un piatto che testimonia la connessione tra la caccia e la cucina tradizionale della regione.

La ricetta delle Pappardelle al Ragù di Cervo ha mantenuto la sua autenticità nel corso del tempo, pur subendo alcune variazioni e adattamenti personali delle famiglie e dei cuochi locali.

È un piatto che richiede tempo e pazienza nella preparazione, poiché il ragù di cervo richiede una lunga cottura a fuoco lento per ottenere una consistenza e un sapore perfetti.

Oggi, le Pappardelle al Ragù di Cervo rappresentano un piatto tipico e apprezzato del Trentino-Alto Adige, spesso servito in occasioni speciali, feste tradizionali o ristoranti che valorizzano la cucina regionale.