

Strozzapreti con ragù di coniglio e radicchio

Ingredienti per 4 persone

360 gr di pasta
200 gr di polpa di coniglio
150 gr radicchio
200 gr di pomodoro pelati
1/2 bicchiere di vino rosso
1 scalogno
1 spicchio di aglio
70 gr di pecorino di fossa
sale, pepe e prezzemolo
olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Fare appassire la cipolla tagliata a julienne in un tegame con un filo d'olio, aggiungere la polpa di coniglio tagliata sottile e rosolare bene, bagnare con il vino, lasciare evaporare ed aggiungere la polpa dei pomodori pelati schiacciati con la forchetta, aggiustare con sale e pepe.
Lasciare cuocere a fuoco lento per venti minuti.

In un'altra padella scaldare un po' d'olio e soffriggere l'aglio (che poi elimineremo) aggiungere il radicchio tagliato sottile, salare, pepare e cuocere per cinque minuti. Unire al radicchio il ragù di coniglio e insaporire insieme per qualche minuto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e mantecare insieme al sugo con abbondante pecorino grattugiato e cospargere con prezzemolo tritato.