

## Tagliatelle verdi alla bolognese



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
60 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

500 gr di farina 00  
200 gr di spinaci lessati  
3 uova  
Sale q.b.  
150 gr di polpa di manzo  
150 gr di polpa di vitello  
100 gr di pancetta di maiale  
60 gr di burro  
1 cipolla  
1 carota  
1 costa di sedano  
100 ml di vino rosso  
1 cucchiaino di estratto di carne  
Latte q.b.  
Salsa di pomodoro  
Brodo di carne  
Sale e pepe

### Istruzioni per la preparazione

Parmigiano Reggiano Grattugiato

[www.kenwoodclub.it](http://www.kenwoodclub.it)



Inserire la grattugia a rullo coi buchi piu' piccoli, nella presa frontale e grattugiare il Parmigiano Reggiano; conservarlo in frigorifero.

Sfoglia verde

Strizzare gli spinaci tra le mani per eliminare quanta piu' acqua possibile.

Tritarli finemente nel food processor con la sua lama e lasciarli sgocciolare ulteriormente in un setaccio. Inserire il gancio a spirale e versare nella ciotola inox circa meta' farina, un pizzico di sale, le uova e gli spinaci.

Infine coprire il tutto con la restante farina e avviare la macchina inizialmente a velocita' minima. Quando il composto avra' iniziato ad assumere un aspetto quasi omogeneo aumentare a velocita' 2. Il tempo necessario alla lavorazione e' indicativo: anziche' impostare il timer consigliamo di verificare a vista la compattezza della pasta, la durata della lavorazione e' influenzata dall'umidita' della farina e degli spinaci, dalla grandezza delle uova quindi e' poco utile volerlo stabilire a priori.

Quando la pasta risulta omogenea sia di consistenza sia di colore terminare la lavorazione; estrarre e lasciarla riposare 20 minuti coperta da pellicola alimentare

Tagliatelle

Inserire la sfogliatrice nella presa frontale. Infarinare leggermente un piano di lavoro dove adagiare le tagliatelle una volta tagliate. Suddividere la pasta in palline da circa 150 gr ciascuna e iniziare a stenderla a velocita' 1.

Procedendo la lavorazione in serie delle sfoglie diminuire via-via lo spessore avendo cura di cospargere le sfoglie con una spolverata di farina tra un passaggio e il successivo.

Quando tutta la pasta sara' stesa, cambiare l'accessorio ed inserire il tagliapasta a tagliatelle. A velocita' minima iniziare il taglio delle sfoglie e formare i nidi da lasciar seccare fino al loro utilizzo; disporli sul un piano di lavoro coperto da un panno bianco da cucina e leggermente infarinato.

Ragu' bolognese

Collocare il food processor e tritare grossolanamente la carota, il sedano e la cipolla, usando la velocita' a impulsi. Conservare questo trito coperto da pellicola alimentare fino al suo utilizzo.

Inserire il tritacarne con il disco medio, nella presa frontale. Macinare i tre tipi di carne due volte; al secondo passaggio mescolarle prima di inserirle nell'apposita apertura e aggiungere la pancetta di maiale.

Nella ciotola inox preparare il gancio a mezza luna per la cottura. Inserire il burro e impostare la temperatura a 80°C a fase 2 per 2 minuti. Nel frattempo mescolare il trito di odori con la carne macinata; quindi aggiungere il tutto al burro leggermente soffritto e lasciar rosolare impostando la temperatura a 120°C, fase di mescolamento 3 fino a colorazione. Sfumare con il vino e aggiungere 200 ml di brodo. Aumentare la temperatura 140°C mantenendo la fase di mescolamento invariata fino all'assorbimento. Stemperare in altri 20 ml di brodo l'estratto di carne e aggiungere nella ciotola inox senza variare i parametri di cottura fino a evaporazione. Aggiungere un cucchiaio di salsa di pomodoro ben concentrata e coprire a filo con il latte bollente; posizionare il coperchio paraspruzzi e cuocere fino a quando tutto il latte non sia consumato a temperatura di 140°C e fase di mescolamento 3.

Cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata e scolarle al dente; condirle con il ragu' ed una spolverata abbondante di Parmigiano Reggiano.

