

Tagliolini verdi al ragù di coniglio grigio di Carmagnola

ricetta degli Chef
Claudio e Anna Vicina

del ristorante
Casa Vicina
Guido per Eataly Torino

dedicata a *Misura per misura
di Shakespeare*
per "Assaggi di Teatro"



Fotografia: Brillante-Severina

Procedimento per il ragù di coniglio

Disossare il coniglio. Con gli ossi fare un brodo per bagnare il ragù durante la cottura.

Tritare la polpa ricavata dal coniglio con gli aromi.

Rosolare la polpa tritata con l'olio extravergine d'oliva e il concentrato di pomodoro. Bagnare con il brodo fino a cottura ultimata.

Ingredienti per 4 persone

1 coniglio (possibilmente quello *grigio di Carmagnola*); 1 carota; 1 cipolla; salvia; rosmarino; basilico; sale; olio extravergine d'oliva dal fruttato medio azienda agricola *Forcella*; 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Procedimento per i taglierini agli spinaci

Disporre la farina a fontana, formare un incavo e aggiungere l'uovo, la purea di spinaci (ottenuta lessando gli spinaci ben lavati, strizzandoli e passandoli nel passaverdure), il sale e l'olio. Amalgamare l'impasto.

Lasciare riposare mezz'ora sotto un panno umido.

Stendere la sfoglia e ricavarne i taglierini con l'aiuto di un coltello.

Lasciarli asciugare per circa un'ora.

Ingredienti

250 gr farina; 1 tuorlo + 1 uovo intero; 5 gr sale; 5 gr olio extravergine d'oliva; 50 gr purea di spinaci; 20 gr acqua

Presentazione

Disporre i taglierini nei piatti e condirli con il ragù.

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

ERBALUCE DI CALUSO DOCG 2010

La veste è color giallo paglierino. Il bouquet evoca gradevoli profumi di fiori bianchi, melone invernale, erba falciata. L'assaggio rivela freschezza, semplicità, leggera sapidità, pacata morbidezza. La piacevole freschezza ben si accorda alla delicatezza della carne e alla leggera untuosità del condimento.

Acqua... naturale [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Il sapore semplice e delicato dei taglierini e il brivido sapido del ragù si sposano a un'acqua dal carattere garbatamente simmetrico: naturalmente fresca e dal sorso docile e pulito, appagante ma con bassa concentrazione di minerali e quindi leggera e digeribile.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net