



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

## Tagliatella RossoBlu alla Bulgarelli

### Ricetta

#### Ingredienti per 4 persone

##### Per il condimento:

Sedano 60 gr  
Carote 60 gr  
Cipolla 60 gr  
Aglio 2 spicchi  
Mortadella 100 gr  
Salsiccia 200 gr  
Rosmarino q.b.  
Alloro q.b.  
Vino bianco q.b.  
Salvia q.b.  
Sale q.b.  
Brodo vegetale 600 gr  
Olio Extravergine d'Oliva q.b.  
Fegatini di pollo 50 gr  
Marsala q.b.

##### Per la pasta all'uovo rossa:

Farina 200 gr  
Uova 2  
Triplo concentrato di pomodoro

##### Per la pasta all'uovo blu:

Farina 200 gr  
Uova 2  
Blu metilene (colorante alimentare)

#### Preparazione

*Impastare (separatamente) i due impasti e tirare le sfoglie sottili. Con l'aiuto di un coltello, tagliare la pasta a tagliatelle e formare dei nidi di pasta mista, rossa e blu.*

*Per preparare le tagliatelle al ragù bianco, iniziare dal soffritto. In un tegame scaldare l'olio con uno spicchio di aglio e lasciarlo imbiondire. Tritare finemente sedano e carota e fare soffriggere. Unire anche la cipolla tritata e mescolare con una spatola. Lasciare cuocere qualche minuto a fuoco basso. Nel frattempo, sfogliare il rosmarino e la salvia e tritarli, aggiungendoli poi al resto del soffritto con l'alloro.*

*Tagliare la mortadella a cubettini e rosolarla insieme al soffritto.*

*Occuparsi ora della salsiccia: inciderla nel senso della lunghezza, eliminare il budello esterno e, con le dita, sbriciolare la salsiccia.*

*Unirla al sugo e cuocere a fuoco vivace, mescolando con una spatola per spezzettarla ulteriormente. Cuocere il tutto per qualche minuto. Togliere ora lo spicchio d'aglio e l'alloro e sfumare col vino bianco, facendolo poi evaporare. A questo punto bagnare il tutto con il brodo vegetale e portare a cottura.*

*A parte, spurgare i fegatini sotto l'acqua corrente e rosolare velocemente con uno spicchio d'aglio e dell'alloro. Sfumare col marsala e, negli ultimi 5 minuti di cottura della salsa di salsiccia, unire il tutto. Infine cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e condirle con la salsa.*