

**Da Taste & More, Strozzapreti
con ragù delicato profumato
alla menta**



Questo piattino di pasta è stato una vera scoperta e sorpresa...

In realtà un sapore molto simile mi aveva colpito qualche tempo fa ad un pranzo di nozze, dove avevamo mangiato davvero molto bene; la cornice era una bella cascina, dove tutte le portate erano rustiche e raffinate al contempo, preparate con prodotti di stagione e del loro orto, con l'ausilio di tantissime erbe aromatiche, profumate e intense.

Questo vago sentore di menta mi era rimasto impresso appena avevo assaggiato quel primo piatto..molto delicato e gustoso, profumato al punto giusto...così avevo deciso di provare a riproporre qualcosa di simile cimentandomi in una ricetta tutta mia, e, modestia a parte, credo di esserci riuscita alla grande, ehehehe!

A noi questo ragù bianco e delicato è piaciuto molto, nonostante generalmente preferiamo i sughi un pò più corposi e ricchi di pomodoro, dove far scarpetta è assolutamente d'obbligo!

E' un piatto che può essere proposto, secondo me, in qualsiasi stagione dell'anno, anche se probabilmente quando la menta è nel pieno della sua rigogliosità (in questa stagione, of course!) acquista quel qualcosa in più.

Spero che conquisti anche voi come per me...

...e se volete anche qualche altra idea per un pranzetto tutto profumato con le erbe dell'orto e del giardino, correte qui [sull'ultimo numero di Taste & More](#)...insieme ad altre bravissime blogger abbiamo pensato a tante ideuzze profumate e golose: mi raccomando, non mancate!



Pensieri e pasticci - 2014

Ingredienti

per 4 persone:

500 g pasta fresca formato strozzapreti

200 g carne macinata di vitello scelta

150 g carne macinata di maiale magra

100 ml brodo vegetale

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

2 carote piccole

1 pezzetto di cipolla bianca

1 noce di burro

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

3 rametti di menta

fresca

Sale e pepe nero in quantità a piacere

Preparazione:

Pulite la menta con un canovaccio umido, facendo attenzione a non rovinare le foglie.

Lavate e pelate le carote, tritatele al coltello insieme alla cipolla e una decina di foglie di menta (se piccole anche qualcuna in più); mettetele a rosolare in una casseruola dal fondo antiaderente (o meglio

ancora in ghisa) con il burro e l'olio, facendo bene attenzione che non soffriggano troppo.

Aggiungete la carne macinata, rosolate a fuoco vivace e sfumate col vino bianco, regolando poi di sale e pepe a piacere. Unite il brodo vegetale ed un rametto di menta intero, abbassate la fiamma al minimo, mettetevi

il coperchio e cuocete per circa un'oretta, mescolando ogni tanto. Se il ragù dovesse asciugarsi troppo, unite successivamente qualche altro cucchiaino di brodo o di acqua.

Una volta pronto, togliete il rametto di menta intero e condite gli strozzapreti, che avrete cotto nel frattempo. Impiattate e servite ben caldo, decorando il piatto con qualche fogliolina di menta fresca.



Pensieri e pasticci - 2014

E visto che ormai sembra arrivata prepotentemente l'estate...

..voglio regalare a tutti voi un piccolo pensiero floreale, ringraziandovi per la vostra assidua e bella presenza, che mi riempie di gioia.

Mi tiro le orecchie da sola perchè sto facendo una gran fatica a passare anche solo per un saluto sugli altri blog, perdonatemi è un periodo molto pieno, spero di riprendere presto un pò di calma e serenità soprattutto, che ne ho davvero bisogno...



A presto e alla prossima!

Simona