

Tagliatelle con germano reale per 4 persone

Ingredienti:

germano reale, 1 di 1kg. c.
vino bianco, 1/2 bicchiere
olio extravergine di oliva, 1/2 bicchiere
cipolla, 1
aglio, 1 spicchio
carota, 1
sedano, 1 costola
ginepro, 2 bacche
burro, 1 noce
parmigiano reggiano, 50 gr.
sale, pepe

Disossare il germano. Tagliare la polpa così ottenuta a dadini e farla soffriggere nell'olio con un pesto di cipolla, aglio, carota, sedano, bacche di ginepro, sale e pepe. Far evaporare 1/2 bicchiere di vino bianco, aggiungere acqua bollente e completare la cottura a fuoco lentissimo.

Cuocere a parte le tagliatelle larghe, scolarle poco e farle saltare con il sugo aggiungendo una noce di burro. Versare il tutto in una casseruola, spolverare con formaggio parmigiano e servire.