

## Tagliatelle di grano duro BIO con ragù di cacciagione e ginepro



### PER 5 PERSONE

Per il ragù fare un fondo di olio , 1/2 cipolla e 2 carote tritate , bacche di ginepro e qualche chiodo di garofano, far rosolare e poi unire 500 g di polpa di lepre (di cui 1/3 a piccoli cubetti e il resto macinato), 150 g di manzo macinato e 1 fetta di pancetta macinata, sfumare con 2 bicchieri di vino rosso , sale e 500 g di passata di pomodoro far cuocere circa 3 ore a fuoco lento.

Cuocere delle tagliatelle classiche all'uovo in acqua salata, saltare in padella e servire ben calde in piatti piani. Formaggio grattugiato a piacere