

**VI RUBO UN MINUTO**

# Fettucine fatte in casa

**ANTONELLO COLONNA**

E', per i romani, il piatto della domenica e del giorno di festa in generale. Basta variare il tipo di sugo e puoi fare questo primo piatto anche tutte le domeniche. Sugo con le interiora di pollo o quello classico al ragù di carne, il sugo dell'ossobuco o quello con le polpette, o il pomodoro fresco... e via dicendo. Oggi ho scelto per voi il sugo di pomodoro fresco insaporito con pezzetti di carne.

**Ingredienti per Sugo:** per 4 persone Sugo: 400 grammi di pomodori freschi, 1 costa di sedano tagliata a pezzi, 1 carota tagliata a dadini, 2 fettine di carne, pecorino romano grattugiato, olio extra vergine di oliva, sale q.b.;

**Ingredienti per Fettucine:** 4 uova 350 grammi di farina di grano duro 1 pizzico di sale

**Preparazione:** preparare al mattino la sfoglia impastando insieme la farina e

le uova con un pizzico di sale, lasciala asciugare bene. A questo preparare il sugo come più ti piace, in questo caso prepariamo un normale sugo di pomodori freschi a pezzi, dopo averli spellati e aver eliminato i semi, con sedano, carota e con pezzetti di carne per dare più gusto al sugo. In una pentola con 3 cucchiai di olio facciamo rosolare la carota e il sedano, aggiungiamo i pezzetti di carne e appena questi si coloreranno il pomodoro e il sale, faremo cuocere per 30/40 minuti a fuoco basso. Stendiamo e tagliamo in strisce lunghe la pasta (fettucine, tagliolini, pappardelle a seconda della larghezza) e se non è ora di pranzo lasciamo ancora ad asciugare su un panno di cotone. Nell'acqua dove metteremo a cuocere le fettucine, come sapete, e' bene mettere un filo d'olio affinché queste non si attacchino fra loro. Scolale al dente e condire in una zuppiera con il sugo con una man-

ciata abbondante di pecorino romano.

**Beviamoci sopra**

di **R. Tommaso Guzzardo** *Sommelier Open Colonna*

Optiamo per un buon rosso con una buona persistenza aromatica, il Paterno. Alla vista si presenta del colore rosso rubino, con lievi riflessi violacei ed abbastanza limpido. Profumi intensi di piccoli frutti rossi, humus e dolcemente speziato. Il primo assaggio è una festa di sapori invernali, con la giusta armonia tra la sua morbidezza e la buona tannicità che lo rendono un vino gioioso. Al secondo assaggio vengono accentuate le caratteristiche organolettiche del vitigno viterbese come la tenue vinosità, e quasi ci si sente in cantina. Il suo finale amarascato e minerale in fine permette una "pulizia" in bocca utile per il boccone successivo.

**Il vino: PATERNO, 2008. Rosso Igt. Trappolini**

