



Gargati col consiéro

Ingredienti per 4 persone

Per i gargati:

400 g	Semola di grano duro
n° 4	Uova

Per il consiéro:

100 g	Lombata di maiale
100 g	Petto pollo
100 g	Petto di tacchino
100 g	Spalla di vitello o scottona
50 g	Lardo
n° 1	Cipolla
n° 2	Scalogni
n° 1	Carota
50 g	Concentrato di pomodoro
250 g	Verdure di stagione pulita (verze, bruscandoli, asparagi verdi e piselli freschi)
n° 1	Bicchieri di vino bianco
n° 1	Bicchieri di brodo
-	aromi in abbondanza a piacere (alloro, salvia, rosmarino)
q.b.	noce moscata
q.b.	Olio Extravergine di Oliva

Preparazione

Per i gargati:

1. Impastare a mano la farina con le uova per circa 15 minuti e poi realizzare la pasta con trafila per maccheroncini rigati, di circa 3 cm di lunghezza.
2. Se avete il torchio introducete l'impasto a piccole dosi e, con l'apposita trafila, tagliate i gargati. Allargateli su un telo leggermente infarinato e fateli asciugare.

Per il consiéro:

1. Tagliare a coltello le carni e il lardo.
2. Tritare finemente la cipolla con lo scalogno e la carota e farli appassire con il lardo ed un poco di olio. Aggiungere successivamente le carni tagliate a mano grossolanamente, alzare la fiamma e rosolare a fuoco vivo.
3. Unire il trito di erbe aromatiche, una bella grattugiata di noce moscata e irrorare con una generosa spruzzata di vino. Quando il vino sarà evaporato, aggiungere il concentrato di pomodoro. Di tanto in tanto, se necessario, versare piccole quantità di brodo bollente lasciando cuocere il sugo sino a quando le carni risulteranno morbide, circa 15 minuti.
4. A parte far cuocere le verdure di stagione tagliate a pezzetti, mantenendole, comunque, croccanti. Unire le verdure alla carne e lasciare insaporire qualche minuto.

Completamento:

1. Cuocere i gargati (se fatti con il torchio almeno 20 minuti), scolarli conservando un po' di acqua di cottura, che servirà per mantenerli morbidi durante la fase di spadellatura sul fuoco assieme al "consiéro". A piacere aggiungere una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.