



# Sugo alla Langarola

## Ingredienti



### PER 4 PORZIONI

**Pasta:** si consigliano 100 g a persona

200 g di **salsiccia di maiale**

200 g di **fegatini di pollo**

20 g di **funghi porcini** secchi

300 g di **polpa di pomodoro**

2 dl di **vino rosso**

1 foglia di **alloro**, 40 g di **burro**

**carota, cipolla, sedano**

40 g di **formaggio grana**

**prezzemolo** tritato

**sale, pepe nero**



## Procedimento

- ✓ Mettere a bagno i porcini secchi per 10 minuti in acqua tiepida. Nel mentre, affettarle sottilmente cipolla e carota e tagliare a rondelle la costa di sedano.
- ✓ Scaldare metà burro in una casseruola con la foglia di alloro, unire i fegatini tritati, la salsiccia spellata e sbriciolata e rosolare tutto per 2-3 minuti. Sfumare con il vino e lasciar evaporare.
- ✓ Aggiungere le verdure e proseguire la cottura a fiamma bassa per 3-4 minuti. Unire quindi i funghi sgocciolati e strizzati, la polpa di pomodoro, sale e pepe, coprire e cuocere a fiamma bassa per circa mezz'ora.
- ✓ Aggiungere il sugo alla pasta, mescolare bene, spolverizzare con il formaggio grana e il prezzemolo tritato e servire.



## Perfetto con

- Tajarin • Tagliolini



## e un bicchiere di

- Barbera d'Alba • Nebbiolo delle Langhe
- Dolcetto d'Alba

## Lo sapevi che

Questo sugo popolare si sposa alla perfezione con i tajarin, un tipo di pasta fresca lunga all'uovo, che rappresenta una delle specialità della cucina piemontese. I tajarin vengono conditi in tanti modi, ma con il sugo alla Langarola si crea un binomio dal gusto più autentico delle Langhe.

In origine era un piatto povero che utilizzava le frattaglie da cortile: creste, reni, cuoricini, i gricili e le uova non formate presenti nel ventre della gallina. Il gusto attuale prevede, invece, varianti più "edulcorate", fatte con macinato di vitello o manzo, sempre abbinato ai porcini.