

Ragù di faraona all'anice stellato

DISOLOCIBO



Un ragù lavorato interamente a mano, preparato con la classica cottura in umido.

L'aggiunta di pepe rosa dona al piatto un gusto accattivante, mentre l'anice stellato conferisce al sugo una nota balsamica, donando freschezza e complessità.

Gli ingredienti

Le faraone utilizzate sugo vengono allevate a Filottrano, lontano da insediamenti e industrie, nell'azienda agricola La Collina delle Oche dove vengono lasciate razzolare all'aria aperta per almeno 120 giorni, seguendo il ciclo naturale della terra e consentendo loro di crescere lentamente con gli ingredienti migliori che si possano trovare in natura: aria pulita, sole, erba e germogli.

Questo tipo di allevamento naturale, senza gabbie o piani di cemento, espone gli avicoli anche alle intemperie e garantisce animali molto robusti. Ne risulta una carne molto magra, digeribile e ricca di ferro.

Per evitare l'impiego di antibiotici e ormoni facilitatori della crescita, durante le prime settimane Lorenzo Olmetti somministra alle sue faraone della pappa reale per rinforzare le loro difese immunitarie.

Per la preparazione sono usate solo verdure coltivate senza pesticidi e anticrittogamici, tra cui la celebre cipolla piatta di Pedaso (presidio Slow Food) coltivata dall'azienda agricola rASOTerra AgriCulturae la passata di pomodoro della cooperativa San Michele Arcangelo di Corridonia, celebre per le sue proprietà nutrizionali e l'impegno etico-sociale. L'extravergine è un blend di sole olive italiane, mentre il sale è un integrale di Trapani ottenuto esclusivamente mediante processi naturali, in una riserva marina naturale gestita dal WWF.

Consigli e abbinamenti

Questo ragù è ottimo se abbinato ad una pasta corta all'uovo fatta a mano, come i rigatoni freschi o delle farfalle. Da spolverare con del buon parmigiano.

Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

