

# Pappardelle al ragù bianco di pollo

🍴 4 portions · ⌚ prep. 1h · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait 🌿 céleri

*Plat toscan traditionnel : pâtes plates larges (2-3 cm) enrobées d'un ragù blanc à la volaille parfumé au romarin et à la sauge. Mantecatura au beurre et au Parmigiano Reggiano pour lier la sauce. Servir immédiatement.*

italienne

## INGRÉDIENTS

Ragu bianco di **1/2 recette**  
pollo

farine type 00 **300 g**

oeufs **3**

sel fin **1 pincée**

sel

beurre **30 g**

*en petits dés,  
froid*

parmigiano  
reggiano rape **40 g**

poivre noir  
moulu

parmigiano  
reggiano rape

## PRÉPARATION

– Préparations préalables –

1. Préparer *Ragu bianco di pollo* (la moitié d'une recette suffit pour 4 personnes), idéalement la veille pour que les saveurs se développent. Le réchauffer doucement avant service.

– Pappardelle fraîches –

2. Sur un plan de travail, former une fontaine avec *farine type 00*. Casser au centre *oeufs* et ajouter *sel fin*.
3. Mélanger progressivement avec les doigts, puis pétrir *10 minutes* jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et homogène. Filmer et laisser reposer *30 minutes* à température ambiante.
4. Diviser la pâte en 4 pâtons. Avec un *laminoir* (ou un rouleau à pâtisserie), abaisser chaque pâton à 1,5 mm d'épaisseur (cran 6 sur la plupart des laminoirs).
5. Fariner légèrement la feuille de pâte, la rouler sans serrer en boudin plat, puis détailler au *couteau* en bandes de **\*\*2 à 3 cm de large\*\***. Dérouler immédiatement et fariner pour éviter qu'elles ne collent. Réserver sur un linge propre.

*Si pas de pâtes fraîches : utiliser des pappardelle sèches du commerce (~320 g pour 4 personnes). Cuisson selon paquet.*

— Cuisson et mantecatura —

6. Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler généreusement (10 g de sel par litre d'eau).
7. Plonger les pappardelle dans l'eau bouillante et cuire 2 minutes pour des pâtes fraîches (jusqu'à ce qu'elles remontent et soient fermes sous la dent). Pour des pappardelle sèches, retirer 1 minute du temps indiqué sur le paquet.
8. Pendant la cuisson, réchauffer le ragù bianco di pollo dans une grande poêle ou sauteuse à feu doux.
9. Réserver une louche d'eau de cuisson amidonnée\*\* avant d'égoutter les pâtes.
10. Égoutter les pappardelle (sans les rincer) et les transférer directement dans la poêle avec le ragù. Ajouter 3 () càs d'eau de cuisson et faire sauter 1 minute à feu vif pour enrober chaque ruban de sauce.
11. Hors du feu, incorporer *beurre et parmigiano reggiano rape* en remuant énergiquement. C'est la \*\*mantecatura\*\* : le mouvement crée l'émulsion qui lie la sauce aux pâtes.
12. Servir immédiatement dans des assiettes creuses chaudes, avec un tour de *poivre noir moulu* et un peu de *parmigiano reggiano rape* supplémentaire à part.

*Le secret est dans le timing : pâtes encore al dente + ragù chaud + eau de cuisson + mantecatura énergique. Tout doit aller vite.*

*Accord vin : un Chianti Classico, un Sangiovese di Romagna ou un blanc structuré (Vermentino, Trebbiano de Toscane) si on préfère rester dans la légèreté du ragù bianco.*

traditionnel