

# Tagliatelles à la romaine au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

50 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



## Ingrédients

100 g de [fromage Parmigiano](#) Reggiano râpé  
400 g tagliatelles  
350 g tomates  
250 g abattis de poulet  
50 g gras de poulet  
50 g beurre  
25 g champignons secs  
5 cl bouillon  
5 cl jus de ragoût  
5 cl vin blanc sec  
1 gousse d'ail  
1 oignon  
sel, poivre

## Préparation

Mondez et concassez les tomates. Désossez, parez et hachez les abattis de poulet préalablement blanchis. Hachez le gras de jambon, l'oignon, l'ail. Déposez le tout dans une sauteuse. Laissez colorer durant une dizaine de minutes, ajoutez les tomates concassées et les champignons. Remuez à la mouvette, couvrez. Laissez mijoter. A part, dans une autre casserole, faites rissoler les abattis de poulet. Lorsqu'ils sont dorés, mouillez avec le vin blanc, puis s'il est nécessaire, avec le bouillon. Réunissez le contenu des deux ustensiles, couvrez, laissez étuver encore quelques minutes. Durant ce temps, dans la marmite d'eau, faites cuire les tagliatelles. Egouttez, assaisonnez-les en mélangeant le ragoût. Servez avec une grosse poignée de parmesan râpé, répandue en assaisonnant, « avec le geste ample et théâtral des Romains. »