KIKKOMAN

Tagliatelle z ragù bianco

Czas ogółem **90 min** **90 min** Czas przygotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Na tagliatelle:

300 g	mąki
3	jajka
1 szczypta	soli

Na przybranie:

100 g	kiełbasy
100 g	mielonej wołowiny
1	marchewka
1	seler
1	cebula
0,5	szklanki białego wina
	gorąca woda lub bulion
	pieprz
	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
	oliwa extra virgin
2	liście laurowe

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Tagliatelle: Mąkę wysyp na stolnicę, pośrodku wbij jajka i dodaj szczyptę soli. Zacznij mieszać widelcem, a potem rękami. Ugniataj przez około 10 minut, aż ciasto stanie się gładkie. Uformuj kulę i owiń ją folią spożywczą. Odstaw na 30 minut.

Krok 2

Używając wałka do ciasta lub maszynki do makaronu, rozwałkuj ciasto do średniej grubości i pokrój w paski. Zostaw na kilka minut na stolnicy oprószonej mąką.

Krok 3

Przybranie: Posiekaj selera, marchewkę i cebulę. Rozgrzej oliwę na patelni i podsmażaj warzywa na średnim ogniu przez kilka minut. Dodaj rozdrobnioną kiełbasę i mięso mielone. Podsmaż i dolej białe wino.

Krok 4

Dodaj pieprz i gotuj dalej, dolewając wodę lub bulion. Gotuj pod przykryciem przez około 30 minut. Jeśli to konieczne, dodaj więcej wody. Kiedy sos będzie prawie gotowy, dodaj sos sojowy.

Krok 5

Ugotuj tagliatelle w dużej patelni z osoloną wodą. Czas gotowania będzie różny w zależności od grubości makaronu. Odcedź i podawaj z ragù.