

Тальятелле с рагу бьянко и соевым соусом

Общее время 90 мин 90 мин Время подготовки

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

Для тальятелле:

300 г муки

3 яйца

1 щепотка мелкой соли

Дляпряного соуса:

100 г колбасы

100 г говяжьего фарша

1 морковь

1 стебель сельдерея

1 головка репчатого лука

0,5 стакана белого вина

горячая вода или
бульон в достаточном
количестве

перец

Соевый соус

натурального брожения
Kikkoman

оливковое масло Extra
virgin

2 лавровых листа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления тальятелле: Муку просеять горкой на разделочную доску, сформировать в середине углубление, влить разбитые яйца, добавить щепотку соли. Смешать сначала вилкой, затем руками. Мешать тесто в течение 10 минут, чтобы получилась однородная масса без комков. Сформировать из теста шар, завернуть его в пищевую пленку. Оставить настаиваться на 30 минут.

Шаг 2

При помощи скалки или машинки для изготовления лапши раскатать тесто и нарезать из него тальятелле. Несколько минут оставить тальятелле лежать на посыпанной мукой поверхности.

Шаг 3

Для приготовления пряного соуса: Мелко порубить сельдерей, морковь и репчатый лук. В сковороде разогреть немного оливкового масла и выложить на нее овощи. Готовить несколько минут на медленном огне. Добавить мелко нарезанную колбасу и фарш. Всё обжарить. Затем влить белое вино.

Шаг 4

После того как соус вновь закипит, поперчить. С добавлением небольшого количества воды или бульона варить, накрыв крышкой, около 30 минут. При необходимости долить еще воды. За несколько минут до полной готовности влить

соевый соус.

Шаг 5

Тальятелле сварить в большой кастрюле в подсоленной воде. Время готовки зависит от толщины приготовленной лапши. Затем слить воду из тальятелле и подать на стол, гарнировав рагу бьянко.