

TAGLIATELLE AL RAGÙ

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

500 g čerstvých těstovin tagliatelle

500 g mletého masa (napůl hovězí a vepřové – v oficiálním receptu se doporučuje používat tučnější část)

150 g italské pancetty

1 mrkev

1 mrkev

1 menší cibule

másla cca 50 g

2 lžíce olivového oleje

cca 300 ml domácího masového vývaru

cca 40 g rajčatového koncentráту

(oficiální verze uvádí použití loupaných rajčat nebo rajčatová „passata“)

sůl

pepř

sklenka dobrého červeného vína

(oficiální recept uvádí bílé víno, pozn.

čím lepší víno tím lepší recept)

sklenka mléka (ne všichni dávají)

V Itálii se proslavilo boloňské ragù, což je rajčatová omáčka s masem a základem tvořeným z mrkve, řapíkatého celeru a cibule. Typicky se podává s těstovinami tagliatelle (které jsou typické pro region Emilia na rozdíl od špaget) nebo může sloužit velmi dobře k lasagním a polentě. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Rozpusťte v hrnci másto, společně přidejte olivový olej. Přidejte na drobno nakrájenou zeleninu a osmahněte ji dozlatova. Přidejte maso, osolte a opepřete ho. Osmahnuté maso zalijte vínem a nechte ho odpařit. Přidejte rajčatový koncentrát a trochu vývaru. Pořádně všechno promíchejte. Postupně přidávejte horký masový vývar, dokud nedostanete tu správnou omáčku. Omáčku nechte vařit na mírném ohni alespoň 2 hodiny. Na konci můžete přidat mléko (zlehčuje se tím kyselost rajčat). Podávejte posypané tvrdým sýrem Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



VYSOKÁ OBTÍŽNOST