



PAPPARDELLE CU SOS RAGU

INGREDIENTE PENTRU 4 PORȚII

REȚETĂ PASTE

500g făină • 3 ouă • 6 gălbenușuri • Ulei de măsline

Amestecați făina și puneți-o pe masa de lucru. Faceți o adâncitură în mijloc, astfel încât să arate ca un vulcan. Puneți ouăle și uleiul în mijloc. Amestecați cu mâinile făcând mișcări circulare mici- durează puțin până când aluatul se omogenizează.

Frământați până când aluatul devine neted. Înveliți aluatul în folie alimentară și puneți-l în frigider pentru câteva ore. Treceți aluatul prin mașina de paste, setată la cea mai subțire formă și așezați foile pe o masa presărată cu făină.

Rulați aluatul și tăiați-l în fâșii de 2 cm. Lăsați pastele să se usuce timp de 10 minute. Se fierb într-o cantitate mare de apă sărată timp de 3 minute până când sunt al dente.

SOSUL RAGU

500g carne de vită • 2 cepe mari • 2 căței de usturoi
Rozmarin și foi de dafin • 3 roșii • 1 cană de vin roșu
50g unt • Parmezan ras

Tăiați carnea cubulețe (5X5mm) și căliți-o într-o tigaie adâncă, până când este bine rumenită. Curățați ceapa și usturoiul și adăugați-le în tigaie pentru a fierbe câteva minute.

Adăugați condimentele și vinul roșu și lăsați-l până scade la jumătate. Adăugați roșiile tăiate și asezonați cu sare și piper. Lăsați să fiarbă aproximativ 20 de minute- este important ca sosul să nu se usuce.

Când carnea este fragedă, adăugați pastele proaspăt gătite, patrunjelul tocat și bucăți mici de unt rece. Condimentați cu sare și piper proaspăt măcinat. Presărați din belșug parmezan proaspăt ras.

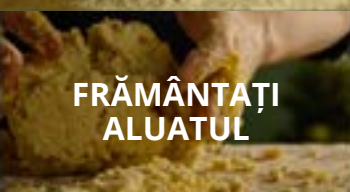
Serviți cu o bucată de pâine făcută pe vatră.



FORMAȚI UN
VULCAN DIN FĂINĂ



SPARGEȚI
OUĂLE



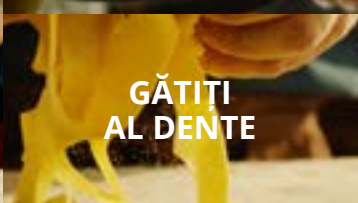
FRĂMÂNȚAȚI
ALUATUL



LĂSAȚI SĂ
SE ODIHNEASCĂ



ÎNTINDEȚI
ALUATUL



GĂȚIȚI
AL DENTE



TOCAȚI CARNE
SLABĂ DE VITĂ



TOCAȚI
CEPELE



ROȘII, ROZMARIN
ȘI FOI DE DAFIN



STROPIȚI
CU VIN



ADĂUGAȚI PASTELE
& UNT



RADEȚI
PARMEZAN