

heute gibt es...

Pasta al ragù bianco



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 2 cipolle
- 2 asta Staudensellerie
- 2 carote
- 2 EL Olivenöl
- 500g tritato (misto)
- 2 foglie di alloro
- 5 foglie di salvia
- 200 ml di vino bianco (secco)
- carne 200ml o brodo vegetale
- Sale
- Pepe
- 400g di pasta a scelta

Preparazione:

1. Pulire la verdura, sbucciare e tagliare a dadini.
2. In una grande padella, scaldare l'olio, aggiungere le verdure tagliate a dadini e friggere per circa 5 minuti a fuoco medio.
3. A questo punto aggiungere la carne macinata e anche saltare in padella fino a quando non è uniformemente dorata.
4. Le erbe quindi aggiungere, sfumare il tutto con il vino e continuare a cuocere a fiamma alta.
5. Una volta che l'alcol è evaporato completamente, versare nel brodo e cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti fino a non più liquido nella vaschetta è.
6. cucinare una pasta luoghi di vostra scelta in acqua salata al dente nel frattempo.
7. Stagione finita la salsa con sale e pepe, spegnere il forno e rimuovere le erbe.
8. Infine, le tagliatelle gombose aggiungere alla padella, mescolare bene il tutto e servire.

Importanti suggerimenti e informazioni:

- La carne può essere fatto di carne di vostra scelta. Provare diverse varianti di un sapore diverso.
- In modo che le erbe possono essere facilmente rimossi, possono anche essere legati insieme o riempiti in un sacchetto filtro.
- Per questo piatto è la pasta corti sono particolarmente adatti.