

טליאטלה ברוטב ראגו



180 min. זמן:

קושי: קל

(שני אנשים רכיבים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 100 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסונות 700
- בצל 20 גרם
- בשר בקר טחון 80 גרם
- גבינת פרמזן 30 גרם
- גזר 20 גרם
- דפנה עלה 1
- טליאטלה ביצים 240 גרם
- לפי הצורך לפי הצורך
- מלח לפי הצורך
- מרק בקר 100 גרם
- סלרי 20 גרם
- קורנית ענף 1
- שום שן אחד
- שמן זית כתית מעולה לפי הצורך



הכנה

1. להכנת הראגו, קוצצים דק את הסלרי, את הגזר ואת הבצל, ומטגנים אותם קלות עם שמן זית כתית מעולה ושום.
2. לאחר קבלת ההזהבה הנכונה, להוסיף את הבשר הטחון ולטגן אותו קלות היטב.
3. להוסיף מלח, פלפל, עלי דפנה וקורנית, ולבסוף ליצוק את היין ולאדות אותו.
4. להוסיף כעת את מרק הבשר **והעגבניות**, ולהרתיח על אש קטנה למשך 2 שעות וחצי.
5. להביא את המים לרתיחה, להוסיף את המלח ואת הטליאטלה.
6. "לאחר השלמת הבישול, להקפיץ את הטליאטלה על אש גבוהה עם מצקת גדושה של ראגו ולהגיש עם זילוף של פרמזן מגורד."