

Гнезда тальятелле с рагу



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 человека)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 1 литр
- белого вина ½ бокала
- гнезд тальятелле 300 г
- замороженного гороха 200 г
- луковица 1
- моркови 2
- мясного фарша 500 г
- оливковое масло 4 ст.л.
- сельдерея 1 стебель
- Соль
- тертого пармезана 3 ст.л.
- Черный перец

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Второе блюдо людо нашего меню для семейного обеда - гнезда тальятелле с рагу.

Берем:

В первую очередь готовим рагу. Шинкуем и тушим вместе сельдерей, морковь и лук в оливковом масле пару минут. Добавляем мясной фарш, обжариваем одну минуту и добавляем белое вино. Добавляем пассату, специи и тушим на медленном огне 30 минут. Затем добавляем горошек и готовим еще 15 минут.

В форму для выпечки выкладываем немного соуса, чтобы прикрыть дно. Выкладываем сырые гнезда, заливаем их соусом и посыпаем сверху тертым сыром. Готовим в духовке, разогретой до 180 градусов, 25 минут. Проверьте готовность пасты и подавайте к столу.

- *Elena Laudicina*