

Ragù Bianco ve Soya Soslu Tagliatelle

toplam süre **90 dak.** 90 dak. hazırlık süresi

MALZEMELER

4 porsiyon

Tagliatelle için:

300 gr un
3 yumurta
1 tutam ince tuz

Baharatlama için:

100 gr sosis
100 gr dana kıyma
1 havuç
1 adet kereviz sapı
1 adet soğan
0,5 bardak beyaz şarap
Yeterli miktarda sıcak su
veya et suyu
Karabiber
Kikkoman Doğal Olarak
Fermente Soya Sosu
Sızma zeytinyağı
2 adet defneyapağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tagliatelle için: Un, un tahtasına alınır, ortasına bir oyuk açılır, yumurtalar ve bir tutam tuz eklenir. Önce çatalla, sonra elle karıştırılır. Pürüzsüz bir hamur oluşana kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulur; hamur yuvarlanıp streç film ile sarılır. 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Adım 2

Hamur, merdane veya makarna makinesi ile orta kalınlıkta açılır ve tagliatelle kesilir. Hamur, unlu bir yüzeyde birkaç dakika dinlendirilir.

Adım 3

Baharatlama için: Ragù bianco sos için kereviz, havuç ve soğan doğranır. Bir tavada biraz zeytinyağı ısıtılır ve sebzeler eklenir. Düşük ateşte birkaç dakika pişirilir. Küçük parçalara doğranmış sosis ve kıyma eklenir ve kavrulur. Sonra beyaz şarap eklenir.

Adım 4

Şarap iyice karıştırıldığında, karabiber eklenir. Biraz su veya et suyu eklenir ve daha fazla pişmeye bırakılır. Kapağı kapalı yaklaşık 30 dakika pişirilir. Gerekirse su eklenir. Sosun pişmesi neredeyse tamamlandığında, soya sosu eklenir.

Adım 5

Tagliatelle, büyük bir tavada tuzlu suda pişirilir. Pişirme süresi, makarnanın seçilen kalınlığına bağlı olarak değişir. Süzülür ve ragù bianco ile servis

yapılır.