
Makaron tajarin z truflami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1327 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO

250 g mąki tortowej

150 g mąki krupczatki

1 żółtko

3 jajka

100 g mąki kukurydzianej

sól

DO PRZYPRAWIENIA

60 g białych truflí

60 g parmezanu

50 g masła

szczypta gałki muskatołowej

sól i pieprz

Z mąki tortowej i krupczatki uformować kopczyk z wgłębieniem, do którego wlać roztrzepane widelcem jajka i żółtko i dodać szczyptę soli. Mąkę początkowo mieszać z jajkami widelcem, a następnie zagniatać rękami przez 10 minut. Wyrobite ciasto rozwałkować bardzo cienko i pokroić na trzydziestocentymetrowe paski. Paski składać trzy- lub czterokrotnie i kroić ponad trzymilimetrowej szerokości makaron, rozkładając go na płótnie posypanym mąką kukurydzianą. Makaron gotować 5 minut. W tym czasie roztopić w rondlu masło, przyprawić je solą, pieprzem i gałką muskatołową. Ugotowany i odcedzony makaron przełożyć do rondla z roztopionym i przyprawionym masłem i mieszać - przez minutę na dużym ogniu. Dodać parmezan. Porcje makaronu po nałożeniu na talerze posypać pokrojonymi cieniutko truflami.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD