

---

# Tagliatelle w sosie liguryjskim

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2649 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

Ciasto:

400 g maki,

80 g miesa z kielbasek paprykowych,

3 jaja,

1 cebula,

2 zabki czosnku,

kilka galazek swiezego rozmarynu,

sol, pieprz,

oliwa do smazenia.

Sos liguryjski:

1 kg swiezych prawdziwkow,

2 cebule,

2 zabki czosnku,

200 ml bulionu ,iesnego,

szczypta suszonych ziol: majeranku, tymianku i oregano,

sol, pieprz.

1. Czosnek i cebule obrac i drobno posiekac. Rozmaryn poszatkowac. Mieso z kielbasek jak najdrobniej posiekac. Na dno rondla wlac 1 lyzke oliwy. Dodac mieso, cebule, czosnek i rozmaryn. Osolic, doprawic pieprzem i przesmazac na bardzo malym ogniu 25 min. Mieszanine wylozyc na marmurowy blat i bardzo starannie posiekac, tak, by uzyskac jednolita mase. Make przesiac. Wbic do

niej jaja po czym dodac przygotowana siekanine. Wyrabiac na ciasto o konsystencji ciasta makaronowego. Po wyrobieniu odstawic na 30 min w chlodne miejsce.

2. Cebule i czosnek obrac i drobno posiekac. Grzyby oczyszcic, umyc i pokroic w

spore plastry. W duzym rondlu rozgrzac oliwe. Zrumienic na niej cebule, dodac czosnek i podsmazac 1 min. Dodac grzyby i dusic na srednim ogniu 30 min.

Zalac bulionem, dodac sol, pieprz oraz szczypte ziol. Sos dusic na srednim ogniu jeszcze 30 min.

3. Schlodzone ciasto rozwalkowac na oproszonej maka stolnicy na cienki placek, z ktorego wykrawac wstazki o szerokosci 5 mm. Odstawic je na kilka minut by

---

przeschły, po czym gotować "al dente" w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić i podawać z sosem liguryjskim.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 74.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)