

Tagliatelle med ragù bianco och sojasås

Total tid **90 Min.** **90 Min.** Tid för förberedelse

INGREDIENSER

4 Portioner

Till tagliatellen:

300 g vetemjöl

3 ägg

1 nypa fint salt

Till smaksättning (vitvinsragù):

100 g korv

100 g nötfärs

1 morot

1 stjälk blekselleri

1 gul lök

0,5 glas vitt vin

varmt vatten eller

buljong i passande

mängd

peppar

Kikkoman naturligt

bryggd sojasås

extra jungfruolivolja

2 lagerblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till tagliatellen: Häll ut mjölet på ett bakkbord, forma en grop i mitten, knäck ned äggen och tillsätt en nypa salt i urgröpningen. Blanda först med gaffel och sedan med händerna. Knåda i ca 10 minuter tills degen är slät och smidig. Forma degen till en jämn rund klump och linda in den i plastfolie. Låt vila i 30 minuter.

Steg 2

Kavla ut degen med kavel eller med en pastamaskin till en mellantjock platta och strimla den till tagliatelle. Låt degen vila ett par minuter på en mjölad yta.

Steg 3

Till smaksättning (vitvinsragù): Hacka bleksellerin, moroten och löken till såsen. Hetta upp lite olivolja i en panna och tillsätt grönsakerna. Låt småkoka på svag värme i ett par minuter. Tärna, tillsätt och stek korven tillsammans med nötfärsen. Tillsätt sedan det vita vinet.

Steg 4

När vinet rörts ned ordentligt, tillsätt peppar. Fortsätt koka och tillsätt lite vatten eller buljong. Täck med lock och låt koka i ca 30 minuter. Tillsätt mer vatten om så behövs. När såsen är nästan färdig, tillsätt sojasåsen.

Steg 5

Koka tagliatellen i en stor kastrull med saltat

vatten. Tillagningstiden varierar allt efter hur tjock pastan är. Häll av vattnet och servera med ragù bianco.