

TAGLIATELLE MIT RINDFLEISCH-OLIVENÖLFÜLLUNG

— — — — —



ZUTATEN

FÜR DAS RINDFLEISCH MIT ÖL

- 1/2 kg Rindfleisch
- 2 Tassen Natives Olivenöl Extra
- 2 Tassen Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Selleriestange
- 3-4 Sardellen

FÜR DIE PASTA

- 400 g Mehl Typ 00
- 4 Eier + 1 Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g Ricotta
- 50 g Parmesankäse
- Weißwein
- 1 Karotte
- 1 Selleriestange
- 1 Zwiebel
- Natives Olivenöl Extra

ZUBEREITUNG

Zuerst das Fleisch vorbereiten und mit zwei Löffeln Nativem Olivenöl Extra anbraten. Dann die grob geschnittene Zwiebel, Karotten und Sellerie mit den Knoblauchzehen und den zerkleinerten Sardellen hinzugeben. Danach das Fleisch mit Wasser und Öl aufgießen und zwei Stunden köcheln lassen. Wenn es gar ist, das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Den Sud beiseite stellen; er kann nach kurzem Andicken als Soße für ein anderes Gericht verwendet werden. Während das Fleisch kocht, aus den angegebenen Zutaten einen Teig für die frische Pasta vorbereiten. Dafür zunächst die 4 Eier in die Mitte des angehäuften Mehls geben. Dann solange kneten, bis ein glatter Teig aus Eiern und Mehl entstanden ist. Anschließend eine Kugel formen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach mit Hilfe eines Nudelholzes oder einer Pastamaschine dünne, etwa dreißig Zentimeter lange Pastastreifen herstellen. Das Fleisch in sehr kleine Stücke hacken, Karotten, Zwiebel und Sellerie andünsten und 10 Minuten garen lassen. Dann die Flamme höher stellen und das Fleisch hinzugeben. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss das zubereitete Hackfleisch mit dem Ricotta, dem Parmesan und bei Belieben einigen aromatischen Kräutern mit dem Stabmixer zerkleinern bis daraus eine Füllung für die Tagliatelle entstanden ist. Diese dann abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Pastastreifen auf einem Nudelbrett auslegen und die Ränder mit Hilfe eines Pinsels mit Eigelb bestreichen (wenn kein Pinsel zur Verfügung steht, kann auch Küchenpapier verwendet werden), damit die Pasta besser zusammenhaftet und versiegelt ist. Mit dem Spritzbeutel die Füllung auf der Pasta verteilen und dabei einen ausreichenden Rand freilassen. Dann den Steifen zusammenfallen und an den Rändern gut zusammendrücken, ohne dass Luft im Inneren verbleibt. Mit einem Teiggrädchen abschneiden und den Vorgang mit dem Rest der Pastastreifen wiederholen. Wasser zum Kochen bringen, einen Spritzer Öl hinzugeben, damit die Tagliatelle nicht zusammenkleben und einige Minuten lang kochen. Die Pasta abgießen und in der Pfanne mit Butter und Salbei schwenken. Anschließend zur Schnecke rollen und auf dem Teller mit etwas Parmesan und schwarzem Pfeffer anrichten.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE