



Talleprae-tagliatelle

Kui maitsestate kastet punase veiniga, keeb see hästi kokku ja kontsentreerub maitsekaks. Alkohol lendub valmistamise käigus.



6-8 IN 45-60 MIN

600 g tallefileed
3 porgandit
4 šalottsibulat
3 küüslauguküünt
1/2 l odavat punast veini nt El Tiempo Tinto
1 l lihapuljongit
2 loorberilehte
2 oksa tüümiani
10 musta pipart
2 spl maisijahu
1-2 pakki värsket tagliatelle't
parmesani juustu

1. Tükeldage liha suuremateks tükkideks. Pruunistage liha poti põhjas võis. Kallake peale lihaleem, lisage ürdid, punane vein ja maitseained. Hautage liha pliidiil küpseks või kuni pool vedelikku on ära auranud.
2. Koorige ja lõikuge porgandid, sibulad ja küüslauk väikesteks tükkideks. Lisage kõik potti ja laske mõned minutid küpseda.
3. Paksendage pada maisijahuga (2 spl maisijahu segatuna 2 spl veega) ja laske keema tõusta.
4. Keetke pasta soolaga maitsestatud vees poolkõvaks, u 4 minutit ja segage lihakastme hulka. Riivige peale ohtralt parmesani juustu.

Retsept: Aki Wahlman