

PARADICSOMOS-KOLBÁSZOS TAGLIATELLE

Egy Lago Maggiore melletti kis faluból hoztam ezt a receptet, ott fűszeres helyi kolbásszal csinálták, amiben nem volt paprika, így a mi sütnivaló kolbászunk ki is esett a receptből. Ezt egy grillkolbásszal helyettesítettem, de az igazi csoda, a friss házi tészta a receptben! Semmiképp ne hagyjátok ki, egészen más íz és állag kerül a tányérra, mint amikor száraztésztát használunk. A friss bazsalikom és a grana padano pedig tovább gazdagítja az ízeket!

HOZZÁVALÓK

400 g liszt
4 db egész tojás
1 db tojássárgája
1 csipet só
3 gerezd fokhagyma
350 g Auchan Nívó fokhagymás grillkolbász
1 db chili
1 csokor friss bazsalikom
14 db színes koktélparadicsom
fél dl fehérbor
3 evőkanál olívaolaj
1 kevés só, bors, ha a kolbász nem elég fűszeres
10 dkg frissen reszelt grana padano

ALLERGÉNEK

1. Halmozd a lisztet a gyúródeszka közepére, csinálj egy kis mélyedést a közepébe. Ide jöhetnek a tojások és a só.



2. Gyúrd össze alaposan, ha túl száraz, akkor csak úgy adj hozzá vizet, hogy megnedvesíted a tenyeredet és úgy gyúrod tovább. Ha szépen összeállt, akkor egy nedves konyharuhával letakarva tedd egy órára a hűtőbe.



3. Egy nagy serpenyőben közepes lángon forrósítsd fel az olajat, dobd rá a felaprított csilit és a fokhagymát.



4. Egy perc után tedd hozzá a bőréből kiszedett, elmorzsolt kolbászhúst. Pirítsd át, majd öntsd alá a bort, tedd hozzá a félbevágott paradicsomokat.



5 Nyújtsd ki a tésztát, és egy éles késsel vágd 1.5 - 2 centis darabokra. Vagy ha van, használj tésztagépet erre.



6 Közben forralj fel 5 liter vizet. Ha már forr, akkor tegyél hozzá 5 kiskanál sót.



7 Tedd bele a tésztát, főzd al dente állagúra.



8 A főzőléből tegyél 3 evőkanálnyit a raguhoz, majd forgasd bele a tésztát.



9 Friss bazsalikom levelekkel, és frissen reszelt grana padanoval tálald.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!