WINEBIZZ
Excellent Wines

Tagliatelle al Ragù

Boscarelli – De Ferrari Rosso Toscana 2023

4 personen - 200 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 500 gr tagliatelle
- 500 gr rundergehakt
- 100 gr gerookte spekreepjes
- 200 ml Bone Broth
- 1 ui
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 wortels
- 2 stengels bleekselderij
- 400 gr tomatenblokjes
- 2 el tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 1 laurierblad
- 1 tl gedroogde oregano
- parmezaanse kaas
- basilicum

BEREIDING

Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte ui, wortel en bleekselderij toe en bak ze ongeveer 5-7 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook toe en bak nog eens 1-2 minuten, tot het geurig is. Voeg de spekreepjes toe aan de pan en bak deze ongeveer 5 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Voeg het rundergehakt toe en bak het vlees rul. Zorg ervoor dat het gehakt goed bruin is voordat je verder gaat. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 2 minuten mee om de rauwe smaak te verminderen. Voeg de tomatenblokjes, rode wijn, en laurierblad toe. Roer goed door.

Voeg de Bone Broth toe aan de pan en roer goed door. Breng op smaak met oregano, tijm, zout en peper. Breng de saus aan de kook, zet het vuur laag en laat de saus ongeveer 1,5 tot 2 uur zachtjes sudderen. Opmerking: Hoe langer de saus suddert, hoe intenser de smaak zal zijn. Het is niet per se nodig om de saus zo lang te laten sudderen; doe wat je eigen smaak is.

Kook de tagliatelle volgens de instructies op de verpakking in ruim gezouten water tot deze al dente is. Giet af en bewaar een kopje van het kookwater. Voeg de gekookte tagliatelle toe aan de pan met de ragu. Meng alles goed door elkaar. Voeg eventueel wat van het bewaarde kookwater toe om de saus goed te laten binden met de pasta.

Serveer de tagliatelle al ragu op borden en garneer met geraspte Parmezaanse kaas en verse basilicumblaadjes.