KIKKOMAN®

Tagliatelle com ragù bianco e molho de soja

Tempo total **90 Mins.** **90 Mins.** Tempo de preparação

INGREDIENTES

4 Porções

Para a massa Tagliatelle:

300 g	farinha
3	ovos
1 pitada	sal fino

Para condimentar:

100 g	enchidos
100 g	carne de vaca picada
1	cenoura
1	haste de aipo
1	cebola
0,5	copo de vinho branco
	Água muito quente ou caldo em quantidade suficiente
	Pimenta
	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
	Azeite virgem extra
2	folhas de louro

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para a massa Tagliatelle: Colocar a farinha numa tábua, formar uma cavidade no meio e inserir lá os ovos e uma pitada de sal. Misturar primeiro com um garfo e depois com as mãos. Amassar durante cerca de 10 minutos até obter uma massa lisa; formar uma bola com a massa e embrulhar em película aderente. Deixar repousar por 30 minutos.

Passo 2

Com um rolo da massa ou uma máquina de fazer massa, estender a massa com uma espessura intermédia e cortar a massa. Deixar a massa repousar durante alguns minutos sobre uma superfície polvilhada com farinha.

Passo 3

Para condimentar: Picar o aipo, a cenoura e a cebola para o molho. Numa frigideira, aquecer um pouco de azeite e adicionar os legumes. Deixar cozinhar durante alguns minutos a baixa temperatura. Juntar os enchidos cortados em pedaços pequenos e a carne picada e saltear. A seguir, adicionar o vinho branco.

Passo 4

Quanto o vinho estiver bem incorporado, adicionar a pimenta. Continuar a cozinhar e juntar um pouco de água ou caldo. Deixar cozinhar tapado durante cerca de 30 minutos. Se for necessário, juntar mais água. Quando o molho estiver praticamente pronto, adicionar o molho de soja.

Passo 5

Cozer a massa Tagliatelle numa frigideira grande com água com sal. O tempo de cozedura depende da espessura escolhida da massa. Escorrer e servir com o ragù bianco.