

Рагу от глиган от Джон Куилтър

6 порции

СЪСТАВКИ

За рагуто:

½ голяма глава лук

10 зрънца розов пипер

6 с. л. сушени гъби

150 г гъба шийтаке

150 г гъби кримини

2 бр. дафинов лист

8 листа салвия

1 ч.л. мащерка

500 г наденичка или кайма от глиган

100 г пекорино

Бял пипер

Морска сол

20 г масло

100 мл бяло вино

200 мл пилешки бульон

80 мл пълномаслена сметана

1 бял трюфел

За пастата папарделе:

500 г чисто брашно

500 г брашно от семолина

Щипка сол на гранули

2 – 3 с. л. зехтин

9 яйца

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С

УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Паста папарделе:

Sieve the flours and then mix thoroughly together in a mixing bowl. Add salt.

Пресейте брашното и след това разбъркайте добре в купата за смесване. Постепенно започнете да добавяте яйцата, докато брашното се обръща в купата ви за смесване от куката за месене. Добавете олиото и след това разбийте на средна степен за 5-10 минути.

Оставете да почине за 12 часа.

Рагу от глиган от Джон Куилтър

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

На следващия ден тестото ще е втасало и ще се върнете към него. Обърнете го върху леко набрашнена повърхност. След това го нарежете на $\frac{1}{4}$ и започнете да пускате тестото през вашата машина за паста, за да се превърне на листове. След като постигнете необходимата дебелина (дебелина 2 мм), много, много леко посипете брашно върху пастата, за да не залепне. Сгънете го и го нарежете на ивици за папарделе. Поръсете отново много фино с брашно, за да не залепнат прясно отрязаните страни, разпънете ги и сте готови за готвене.

Използвайте най-голямата тенджера, която имате, и я напълнете с обилно подсолена вода (трябва да има вкус на морска вода). Оставете да заври и гответе на части, като внимавате да не слагате твърде много паста във врящата вода. Гответе ал денте и използвайте прибор, за да извадите пастата от водата. Сервирайте веднага.

Рагу:

Лукът се нарязва на много ситно и се задушава на много слаб огън, като не се оставя да загори. Задушете в $\frac{1}{2}$ масло $\frac{1}{2}$ зехтин. Рехидрирайте изсушените гъби, просто ги покрийте с гореща вода и оставете за 30 минути. След това отцедете, запазете течността от гъби и нарежете на ситно гъбите заедно с другите гъби.

След като лукът е готов, увеличете температурата на средна и добавете нарязаните гъби и задушете. Накрая добавете ситно нарязаните билки и гответе за 3 – 4 минути, след което оставете сместа настрана и избършете тигана. Добавете малко олио в тигана и на слаб до среден огън гответе глигана без да загаря.

След като е готово месото, деглазирайте тигана с бяло вино, добавете дафиновия лист и гответе за 3 – 4 минути, като оставете течността да намалее наполовина. След това добавете сместа от гъби и лук, розов пипер на зърна, запазения гъбен бульон, пилешкия бульон и оставете сместа да къкри. Редуцирайте до половината от сместа отново.

Накрая добавете сметаната, гответе още 5 минути, докато се получи обилно сгъстен сос. Подправете отново на вкус. Пригответе пастата (вижте по-горе). Поставете сварената паста в соса, като гарантирате, че ще запазите малко бульон за готвене, който да добавите в тигана. Правете това постепенно, като опитвате през цялото време, така че сосът да стане по-гъст и да не е разреден.

Сервирайте с настъргано тосканско пекорино и настърган бял трюфел и още няколко зърна черен пипер.