KIKKOMAN

Tagliatelle au ragù bianco et sauce soja

durée totale **90 min.** **90 min.** temps de préparation

INGRÉDIENTS

4 portions

Pour les tagliatelles :

300 g	farine
3	œufs
1 pincées	sel fin

Pour le ragoût :

100 g	saucisse
100 g	bœuf haché
1	carotte
1	branche de céleri
1	oignon
0,5	verre de vin blanc
	Eau chaude ou bouillon en quantité suffisante
	Poivre
	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
	Huile d'olive vierge extra
2	feuilles de laurier

PRÉPARATION

Étape 1

Pour les tagliatelles : Mettre la farine sur une planche, faire une fontaine au milieu et y déposer les œufs avec une pincée de sel. Mélanger d'abord avec une fourchette, puis avec les mains. Pétrir pendant environ 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse ; former une boule avec la pâte et l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer 30 minutes.

Étape 2

Étaler la pâte en une épaisseur moyenne avec un rouleau à pâtisserie ou une machine à pâtes et confectionner les pâtes. Laisser reposer la pâte quelques minutes sur une surface farinée.

Étape 3

Pour le ragoût : Hacher le céleri, la carotte et l'oignon pour la sauce. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y mettre les légumes. Faire cuire quelques minutes à petit feu. Ajouter la saucisse coupée en petits morceaux et la viande hachée et faire revenir, puis ajouter le vin blanc.

Étape 4

Lorsque le vin est bien absorbé, ajouter le poivre. Poursuivre la cuisson et ajouter un peu d'eau ou de bouillon. Couvrir et faire cuire env. 30 minutes. Rajouter de l'eau si nécessaire. Lorsque la sauce est presque cuite, ajouter la sauce soja.

Étape 5

Faire cuire les tagliatelles dans une grande poêle avec de l'eau salée. Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur choisie pour les pâtes. Égoutter et servir avec le ragù bianco.