

Tagliatelle con ragù bianco e salsa di soia

Tempo totale **90 Min** **90 Min** Tempo di preparazione

INGREDIENTI

4 Porzioni

Per le tagliatelle:

300 g farina
3 uova
1 pizzico sale fino

Per il condimento:

100 g salsiccia
100 g carne tritata di manzo
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
0,5 bicchiere di vino bianco
acqua bollente o brodo
q.b.
pepe
Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
olio extravergine d'oliva
2 foglie d'alloro

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per le tagliatelle: Disporre la farina a fontana sul piano di lavoro, mettere al centro le uova e aggiungere un pizzico di sale. Mescolare prima con la forchetta e impastare poi con le mani. Lavorare per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto liscio, quindi formare un panetto tondo e avvolgere nella pellicola per alimenti. Far riposare per 30 minuti.

Passaggio 2

Stendere la pasta con un mattarello o con una macchina per la pasta fino a formare una sfoglia di spessore medio e ritagliare poi la pasta. Far riposare per qualche minuto su un piano infarinato.

Passaggio 3

Per il condimento: Tritare sedano, carote e cipolle per preparare la salsa. Scaldare l'olio in padella e aggiungere le verdure. Far cuocere a fuoco basso per qualche minuto. Aggiungere la salsiccia a pezzi e la carne macinata. Sfumare poi con il vino bianco.

Passaggio 4

Una volta assorbito bene il vino, aggiustare di pepe. Proseguire la cottura e aggiungere un po' di acqua o brodo. Far cuocere con coperchio per circa 30 minuti. Aggiungere altra acqua secondo necessità. Quando la salsa è quasi pronta, aggiungere la salsa di soia.

Passaggio 5

Cuocere le tagliatelle in acqua salata in un tegame capiente. Il tempo di cottura varia a seconda dello spessore della pasta. Scolare, condire con il ragù bianco e servire.