



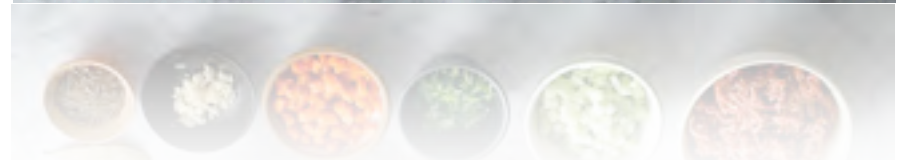
Tagliatelle al ragù & fegato di pollo

Ingrediënten

- 1 4 el olijfolie
- 2 80 gr pancetta
- 3 1 ui & 1 teentje look fijn gesneden
- 4 1 wortel & fijne strengel selder in kleine stukjes
- 5 225 gr gehakt
- 6 2 eetlepels passata (gezeefde tomaten)
- 7 125 ml droge witte wijn
- 8 225 ml bouillon
- 9 1 el fijngesneden verse oregano
- 10 1 laurierblaadje
- 11 Peper & zout
- 12 450 gr tagliatelle
- 13 Vers geraspte Parmigiano



4



1- Verhit de olie in een grote pan en bak hierin de pancetta 3-5 min op een matig vuur, voeg de ui, look, wortel & selder toe en bak 5 min mee, roer regelmatig om.

2- Voeg het gehakt toe en verhoog het vuur en schep gedurende een 5-tal min om zodat het bruin wordt.



2- Meng de kippenlevertjes erdoor en bak ze 2-3 min mee, roer alles regelmatig om



4- Voeg de passata, wijn, bouillon, oregano, laurier & at peper en zout toe, en breng de saus aan de kook. Zet daarna het vuur wat lagere en laat een 30-35 min pruttelen.



5- Breng ondertussen een ruime hoeveelheid water aan de kook. Aan het kookpunt voeg je nog een beetje zout toe aan het water, kook de pasta "al dente"



Bereiding

Bereiding

6- Giet de tagliatelle af en plaats ze op een verwarmde schaal, sprenkel er een beetje olijfolie over en roer even om.



7- Verwijder het laurierblaadje uit de saus en dresseer de saus over de tagliatelle en meng goed



8- Serveer de tagliatelle direct, en geef er de geraspte parmigiano bij



Bereiding

Bereiding