

Maccheroni lisci z cieleciną Giancarlo Russo



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

udziec cielecy	300 g
oliwa	50 ml
marchewka	70 g
seler naciowy	70 g
cebula	70 g
wino białe wytrawne	50 ml
parmezan	50 g
rozmaryn	
sól	

Ciasto

semolina	400 g
jaja	4 szt.
sól	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajek i soli wyrabiamy ciasto na makaron. Montujemy do robota przystawkę do makaronu z tarczą do maccheroni lisci. Wkładając małe porcje ciasta wyrabiamy makaron.

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i dodajemy pokrojone w drobną kostkę warzywa (marchew, seler naciowy i cebulę). Podsmażamy przez około 5 minut (jeśli zajdzie potrzeba dodajemy niewielką ilość wody). Następnie dorzucamy pokrojoną w grubszą kostkę cielęcinę i całość podlewamy winem. Po wyparowaniu alkoholu dodajemy niewielką ilość wody i gałązkę rozmarynu. Solimy do smaku i całość dusimy jeszcze 5 minut.

Przygotowany makaron gotujemy al dente i dodajemy do sosu na patelni. Mieszamy i dodajemy starty parmezan. Podajemy udekorowany gałązką rozmarynu.