TAGLLIATELLE S VONGOLEMI A MÁSLOVOU OMÁČKOU

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 250 g
- celé vejce 2 ks
- žloutek 1 ks
- parmazán 1 lžíce
- **Suroviny na omáčku**
- vongole 1 kg
- šalotky 2 ks
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- petrželka 1 lžíce
- parmazán 50 g
- bílé víno 2 dl
- máslo 150 g
- cherry tomata 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny smícháme dohromady a vypracujeme kompaktní těsto. Zabalíme do fólie a dáme na 1 hodinu odležet do lednice. Strojkem na těstoviny tvarujeme nudle, které vkládáme do vařící osolené vody. Vaříme cca 3 minuty. Vložíme do hotové omáčky s mušlemi.

Na olivovém oleji orestujeme najemno krájenou šalotku a česnek. Přidáme chilli bez semínek a vložíme opláchnuté mušle. Krátce opečeme a zalijeme vínem. Necháme odvařit a přidáme vývar. Svaříme na jednu polovinu. To trvá cca 3 – 5 minut. Mezitím se nám Vongole v základu na omáčku dostatečně tepelně upraví. Po kouscích přidáváme studené máslo na zahuštění a strouhaný parmezán, vznikne nám lahodná omáčka, do které přidáme napůl rozkrojené tomaty a necháme lehce prohřát. Dochutíme solí, pepřem a sekanou listovou petrželkou.

Poznámka:

Vongole(menší mušle, podobné slávkám, ale chuťově jsou jemnější)