



FETTUCCINE AL RAGU BIANCO
ФЕТТУЧЧИНИ С РАГУ БЬЯНКО

500 г. говяжьей вырезки, помолотой в фарш
1 луковица
16 томатов черри
100 г. белых грибов, сухих
300 г. красной капусты
3 зубчика чеснока
1 морковь среднего размера
2 стебля сельдерея
3 лавровых листка
2 столовые ложки оливкового масла
250 г. сухого белого вина, лучше сорт Треббиано
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
100 г. сыра пармезан
5 стеблей петрушки

400 грамм феттуччини
3 чайные ложки соли
4 литра воды с ложкой оливкового масла.

На 4 порции

В разогретой посуде обжарить до прозрачного вида мелко порубленный лук, посолить. Добавить фарш и обжаривать до рассыпчатого состояния. Добавить морковку и сельдерей, перемешать. Влить вино, перец и лавровый лист, выдавить чеснок, довести до кипения. Добавить в мясо нарубленную полосками капусту, грибы, которые предварительно замочить на несколько минут в кипяченой воде. Готовить 20 минут. Добавить немного воды, в которой будут вариться макаронные изделия.

Феттуччини отварить согласно инструкции, но не более 5 минут. Откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Разложить по тарелкам, сверху разложить соус, разрезанные томаты черри, нарубленную петрушку, посыпать тертым пармезаном.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013