



PAPPARDELLE TOSCANA
ПАППАРДЕЛЛЕ ТОСКАНА

400 г. телячьей вырезки
300 г. свежих белых грибов
250 г. сухого белого вина, лучше сорт Треббiano
2 ложки оливкового масла
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 лаврового листа
100 г сливок, жирность 15
1 небольшая морковь
1 пучок петрушки
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
1 чайная ложка тимьяна

400 г. папарделле
3 чайные ложки соли
4 литра воды с ложкой оливкового масла

На 4 порции.

На оливковом масле обжарить до прозрачного вида посоленный лук. Добавить нарезанное кубиками мясо, и готовить до обжаренного состояния. Влить вино, добавить лавровый лист и перец, тимьян. Добавить предварительно отваренные в соленой воде грибы, после чего тушить 30 минут. Влить сливки и дать загустеть. Посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Папарделле отварить согласно инструкции, но не больше 7 минут. Слить в дуршлаг и промыть горячей водой. Разложить по тарелкам, сверху полив подливой.

Вуаля

© Ален Панов, 2013