




Domaće papadrelle s kozicama "na crveno" i salatom od matovilca s mandarinama

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA
14

Sastojci

500 g oštrog brašna
250 g jaja (5 jaja)
1 luk
2 režnja češnjaka
1 sjeckana rajčica
0,1 l bijelog vina
par grančica peršinova lista
250 g očišćenih kozica
par listova bosiljka
100 g matovilca
2-3 mandarine
1 limun
par kapi balzamičnog octa
maslinovo ulje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Jaja razbijemo u zdjelu i lagano ih razmutimo vilicom. Dodamo brašno, posolimo i pošćkropimo maslinovim uljem pa umijesimo u tijesto za pappardelle. Tijesto zamotamo u plastičnu foliju i pustimo da malo odstoji, oko dvadeset minuta.

Nakon toga tijesto razvaljamo na pobrašnjenoj podlozi ili ga obradimo mašinicom za tjesteninu. Bitno je da tijesto preklapamo dok ga tanjimo, sve dok ne postane skroz glatko. Kada dobijemo skroz tanko tijesto, režemo ga nožem na široke trake, tj. pappardelle, koje zatim dobro pobrašimo i složimo u „gnijezda“.

Za umak (šalšu), na maslinovu ulju propirjamo na kockice narezan luk i sjeckani češnjak. Dodamo bijelo vino, koricu limuna i sjeckanu rajčicu. Posolimo, popaprimo i kratko prokuhamo. Kozice zapržimo na vrućoj tavi na maslinovu ulju. Kada puste sok, dodamo im umak i maknemo s vatre.

U kipućoj posoljenoj vodi kratko kuhamo pappardelle, otprilike 3-4 minute. Tavu s kozicama i šalšom zagrijemo i dodamo im kuhane pappardelle, direktno iz lonca. Dodamo i malo škrobne vode od kuhanja tjestenine i par kapi maslinova ulja. Kada se tjestenina spoji s umakom, dodamo sjeckani peršinov list i na trakice narezani bosiljak (tzv. chiffonade).

Matovilac operemo i ocijedimo. Mandarine očistimo i filetiram. Iscijedimo ostatak mandarine u sok, kojem dodamo sok limuna, par kapi balzamičnog octa, malo soli i maslinovo ulje da emulgira. Ovim preljevom začinimo salatu od matovilca kojoj dodamo filete mandarina.

Dobar tek!