Tagliatelle s liškami

https://varimesmarcelou.cz/tagliatelle-s-liskami

Tagliatelle s liškami uspokojí i velmi náročného strávníka. Omáčka je skvělá, protože lišky jí dodají tajemnou chuť, něco mezi masem a houbami. Tagliatelle se dají dobře natočit na vidličku, takže omáčka nepocáká vaši blůzičku, manželovi košili a ani ubrus.

V každém mém receptu radím, jak na těstoviny. NIKDY se neproplachují vodou. Z těstovin bychom smyli všechen škrob, který nám zaručuje, že na těstovinách bude omáčka držet.

Uvařené těstoviny NIKDY nesmí čekat na omáčku. Těstoviny uvařit, scedit a šup s nimi do omáčky.

Na přípravu 4 porcí tagliatellí budeme potřebovat

Na omáčku

- 1 polévkovou lžíci olivového oleje
- 3 plátky uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 180-200 g přepůlených lišek
- 1 čajovou lžičku nasekaného rozmarýnu
- 1 stroužek česneku rozetřený se solí
- 400 g rajčatového pyré
- 100 g ricotty
- 2 špetky soli
- Hoblinky parmezánu

Na tagliatelle

- 240 g těstovin tagliatelle v suchém stavu
- 2 čajové lžičky soli
- Dostatek vody na vaření

Způsob přípravy: **na pánvi**

Příprava: **10**

Tepelná úprava : **30 minut**

Postup přípravy tagliatellí s liškami

Do hrnce na vaření těstovin nalijeme dostatečné množství vody a osolíme ji. Hrnec zakryjeme poklicí a necháme přijít k varu. Než se těstoviny uvaří, stihneme připravit omáčku.

Při vaření těstovin se vždy řídím doporučením výrobce. Těstoviny nesmí být rozvařené ani tvrdé, ale jen „al dente“. Já vždy raději ochutnávám.

Do zahřáté pánve nalijeme polévkovou lžíci olivového oleje, přidáme kostičky špeku a cibule.
Společně smažíme přibližně 3 minuty. Mícháme.

Přepůlené lišky přidáme k osmažené cibulce. Promícháme, lehce posolíme a smažíme 15 minut. Mícháme a bude-li to potřeba, přidáme i pár lžic vody. Lišky musí být měkké.



Na poslední minutu do pánve přisypeme nasekaný rozmarýn a rozetřený stroužek česneku a krátce zasmažíme.

Omáčkový základ z lišek zalijeme rajčatovým pyré, lehce osolíme a na mírném ohni povaříme 10 minut. Přidáme ricottu, promícháme a ochutnáme, zda jsou chutě v pořádku. Měly by být. Zdroj tepla vypneme.



Do omáčky přidáme tagliatelle a hoblinky parmezánu.



Vše promícháme s omáčkou a necháme minutku stát. Pak můžeme podávat v hlubokých talířích.

V pánvi nesmí zůstat žádná tekutina, vše se musí nabalit na těstoviny.

