



Mafaldine al ragù



300 gr Zaccagni mafaldine
100 gr tomatenpuree
2 uien
2 selderstengels
1 teenje look
Muraglia extra vergine olijfolie
Parmigiano Reggiano
witte wijn
1 laurierblad
zout,
peper

1 kg kalfsschenkel
2 kruidnagels
1 ui, doormidden gesneden
2 lookteentjes
2 wortels,
3 selderstengels preien,
schoongemaakt, in vieren
1 laurierblad
5 peperkorrels
zout
tijn,

Kleur de schenkel in een pot met olijfolie
steek de kruidnagel in de uien en voeg deze toe aan de pot
samen met de in grove stukken gesneden wortel en selder
Zet onder water en voeg look, laurier, tijm, peperbollen en
een theelepel zout toe
Laat minstens 2 uur koken tot het vlees loskomt
Haal het vlees uit de bouillon en verwijder been en vliezen
Snij het vlees in dobbelstenen en stoof aan in een pot met
olijfolie
Laat de gesnipperde uien en fijn gesneden selder meestoven
Blus met de witte wijn
voeg nu geperste look en tomaten puree en laurierblad toe
.Zet onder met gezeefde bouillon
Laat minstens 30 min. sudderen tot het vlees dradig is
Kook de Mafaldine in ruim water met zout
Giet af en meng 4 lepels ragu met de pasta
Dresseer op een bord en werk af met extra ragu
Bestrooi met parmigiano