

Tallarines con Ragù bianco y salsa de soja

Tiempo total **90 Mins.** 90 Mins. Tiempo de preparación

INGREDIENTES

4 porciones

Para los tallarines:

300 g harina
3 huevos
1 pellizco sal fina

Para el aderezo:

100 g longaniza
100 g carne picada de ternera
1 zanahoria
1 tallo de apio
1 cebolla
0,5 vaso de vino blanco
Agua caliente o caldo
caliente según se
prefiera
Pimienta
Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente
fermentada
Aceite de oliva virgen
extra
2 hojas de laurel

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para los tallarines: Poner la harina sobre una tabla, formar un volcán y, en el centro, añadir los huevos y una pizca de sal. Mezclar primero con el tenedor y, una vez integrados los huevos, mezclar con las manos. Amasar durante unos 10 minutos hasta conseguir una masa lisa; formar una bola y envolverla en film transparente. Dejar reposar durante 30 minutos.

Pasos 2

Con un rodillo o una máquina de pasta, estirar la masa a un grosor medio y cortar los tallarines. Dejar reposar la masa unos minutos en una superficie enharinada.

Pasos 3

Para el aderezo: Picar el apio, la zanahoria y la cebolla para la salsa. Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y añadir las verduras. Dejar cocinar unos minutos a fuego bajo. Añadir la longaniza desmenuzada y la carne picada y; dorar. A continuación, añadir el vino blanco.

Pasos 4

Cuando el vino se haya reducido, añadir la pimienta. Seguir cocinando y cubrir con agua o caldo. Dejar cocer tapado durante unos 30 minutos. De ser necesario, añadir más agua o caldo. Cuando la salsa esté casi lista, añadir la salsa de soja.

Pasos 5

Cocer los tallarines en una olla grande con agua salada. El tiempo de cocción varía en función del grosor de la pasta. Escurrir y servir con el ragù bianco.