

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.