

Tajarin al ragu di cinghiale

Over het recept

Een van de meest waardevolle ingrediënten van de Piemonteese keuken, maar nu met een wildzwijn ragout.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 g wildzwijn stoofvlees
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 wortel, fijngehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 250 ml rode wijn
- 1 blik 450 g gepelde tomaat
- 1 takje rozemarijn of kies voor 1 el van de gedroogde variant.
- 2 blaadjes laurier
- zout en peper naar smaak
- extra vergine olijfolie
- 1 el Parmezaanse kaas, geraspt
- 250 g gedroogde tjarin of verse tjarin

Werkwijze

- Snijd het vlees in kleine blokjes en droog het af met een keukenrol. Bak het aan in wat olijfolie en wacht tot het bruin wordt en verwijder het vlees uit de pan.
- Bak de gesnipperde ui, de blokjes wortel en de bleekselderij aan in hetzelfde vet, maar laat de groenten niet kleuren.
- Voeg het vlees bij de groenten en giet er de wijn bij. Laat het op hoog vuur koken tot de alcohol verdampt is.
- Doe er de tomaten, laurier en rozemarijn bij en laat het vlees onder een deksel zachtjes 2 uur garen tot het vlees zacht is. Breng op smaak met zout en peper.
- Kook de tagliani in gezouten kokend water gedurende 2 minuten giet ze af in de pan met de wildzwijnsaus
- Maak de saus af met een eetlepel parmezaanse kaas en roer de pasta door met een beetje kookwater.

Om de smaak nog wat pittiger te krijgen, doe er wat uitgebakken spekblokjes doorheen op het moment dat jij de pasta kookt. Deze blokjes kun je van tevoren klaarmaken.

