

Babos szalonnás húsos tészta - Vomberg Frigyes mesterszakács receptje



Hozzávalók:

10 dkg húsos füstölt szalonna, 4 evőkanál olaj, 1 közepes fej vöröshagyma, 40 dkg darált hús (sertés, marha vagy pulykacomb is lehet, akár vegyesen is), 2 gerezd fokhagyma, kb. 1 mokkáskanál csilipor, só, 3-4 dl folyékony paradicsompüré (sűrített paradicsom), 2 paradicsom, 20-25 dkg főtt bab (konzerv is lehet), 1 csomag (50 dkg) rövidcső tészta

1. A szalonnát apró kockákra vágjuk, egy lásbasban, a kissé megforrósított olajon megpirítjuk, majd rátesszük a megtisztított, finomra vágott hagymát. Együtt pirítjuk tovább pár percre. A darált húst hozzáadjuk, kevergetve, nagy lángon 6-8 perc alatt fehéredésig pirítjuk.

2. A zúzott fokhagymával és a csiliporral fűszerezzük, megsózzuk, és ráöntjük a paradicsompürét. 1-2 deci vizet öntünk még hozzá, beleszórjuk a kis kockákra vágott paradicsomot, kis lángra állítjuk, letakarjuk, kb. 20 percre, a hús puhulásáig pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a babot, még 5 percre főzzük, ha kell, utána fűszerezzük, egy kevés vízzel hígítjuk.

3. Amíg a ragu készül, a tésztát forrásban lévő, enyhén sózott vízben, a csomagoláson található utasítás szerinti ideig főzzük. Leszűrjük, majd anélkül, hogy leöblítsük, a babos húsos raguval összeforgatjuk. Aki szereti, a tetejére reszelt sajtot is szórhat.

Jó tanács

- Aki tojásmentes diétát tart, tojás nélküli durumtésztával készítse.

5 főre

Babos szalonnás húsos tészta - Vomberg Frigyes mesterszakács
receptje

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 838 kcal