



Pappardelle ragu cinghiale

(wild zwijn met pappardelle)

12 personen

Ingrediënten wild zwijn gerecht:

800 gram wild zwijnevlees

Wortel

Bleekselderij

Ui

Knoflook

Tomaten passata /-puree

Tijm

Laurier

Nootmuskaat

Salie

Peterselie

Peper

Zout

Peperonica

Rode wijn

Ingrediënten voor het deeg:

800 gram italiaanse bloem half 00 / grano duro

8 eieren (per 100 gram bloem 1 ei)

Zout

Olijfolie (eventueel)

Bereiding deeg:

Bloem zeven op een hoopje. Kuiltje maken, ei erin en voorzichtig mengen.

Doorkneden en daarna door de pastamachine draaien.

Een half uur laten rusten. Dan 1½ tot 2 cm brede repen pasta snijden.

Bereiding Wild Zwijn:

Het vlees van tevoren marinieren in de rode wijn met ui, knoflook, wortel en bleekselderij. Het vlees aanbraden in olijfolie extra vergine.

Dan groentemengsel (uit de marinade) toevoegen. Daarna tomaten passata / -puree toevoegen en goed heet aanbakken.



Bereiding Pappardelle:

De pappardelle in een pan ruim kokend water met veel zout in enkele minuten al dente koken.

In een grote pan de ragout met daarop de pappardelle doorwarmen en op het bord uitserveren.

Garneren met de groente fantasie.