



Tagliatelle z cielęciną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tagliatelle z cielęciną to typowy, włoski makaron, który obecnie ma szerokie zastosowanie, jeżeli chodzi o zakres potraw. W połączeniu z cielęciną stanowi idealną kompozycję, która dzięki oryginalnemu smakowi i walorom odżywczym jest z pewnością pozycją wartą odnotowania.

Przygotowanie

Krok 1

Tagliatelle gotujemy według instrukcji na opakowaniu. Cebulę i czosnek obieramy i drobno siekamy, a następnie podsmażamy na maśle. Potem dodajemy mięso mielone i całość dusimy 20 minut, cały czas mieszając.

Krok 2

Po tym czasie dodajemy pomidory z puszki, pokrojoną paprykę i ananasa, a także zioła. Przyprawiamy solą, pieprzem i gotujemy przez 5 minut. Oliwki kroimy na połówki. Tagliatelle mieszamy z sosem, posypujemy oliwkami i tartym parmezanem.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

0,5 kg mielonego mięsa cielęcego

1 puszka pomidorów

2 papryki

0,5 opakowania tagliatelle

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

100 g ananasa z puszki

10 zielonych oliwek

3 łyżki masła

2 ząbki czosnku

1 cebula

2 łyżki ziół prowansalskich

50 g tartego parmezanu