



Pasta mafaldine met ragù alla potentina

2 PERSONEN

 3 uur 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  50 g pecorino
-  1 teen knoflook geperst
-  ½ tl chilivlokken
-  ¼ bosje bladpeterselie fijngesneden
-  ¼ tl nootmuskaat versgeraspt
-  500 g procureur zonder vetrandjes, ingesneden en opengeklapt tot één dikke lap*
-  4 plakjes pancetta
-  2 plakjes lardo of vetspek
-  2 el olijfolie extra vergine
-  400 g gepelde tomaten uit blik, geprakt
-  3½ el droge witte wijn
-  250 g pasta mafaldine

MATERIAAL: keukentouw, braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de helft van de pecorino in blokjes van 1 cm en meng met de knoflook, chilivlokken, peterselie en nootmuskaat.
2. Leg drie stukken keukentouw van ± 30 cm verticaal op je werkblad met een tussenruimte van ± 5 cm.
3. Leg horizontaal in het midden nog een stuk keukentouw van dezelfde lengte.
4. Leg hierop, met de korte kant naar je toe, het vlees.
5. Verdeel het pecorino-mengsel erover, laat rondom een rand van 2 cm vrij.
6. Verdeel de pancetta over de pecorino-vulling en evt. de plakjes lardo.
7. Klap de bovenkant van het vlees tot het midden dicht en doe hetzelfde met het onderste deel zodat je een rol hebt.
8. Bind de rol stevig op met keukentouw.
9. Verhit de olie in een braadpan, leg de rollade erin en braad hem op matig tot hoog vuur in 8-10 minuten rondom aan.
10. Voeg elke keer dat je hem keert wat olie of 1 el water toe.
11. Draai het vuur laag, voeg de tomaten en de wijn toe en strooi er wat zout en peper over.
12. Laat de rollade in ± 3 uur gaar worden, waarbij je hem om de 30 minuten keert.
13. Voeg tussentijds een scheutje water toe als de saus te droog wordt.
14. Neem de rollade uit de pan en laat hem een beetje afkoelen.
15. Verwijder het keukentouw en trek het vlees in draadjes.
16. Breng de saus aan de kook en laat hem indien nodig op middelhoog vuur ± 5 minuten inkoken.
17. Schep het vlees door de saus.
18. Kook intussen de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en vang hierbij 4 el van het kookvocht op.
19. Schep de pasta om met de saus.
20. Als de saus te dik is, voeg je wat van het opgevangen kookvocht toe.
21. Schep in een grote schaal en rasp de resterende pecorino erover.

* Je kunt je slager vragen dit te doen.

BRON: deliciousmagazine.nl

