

Tikva i tagliatelle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Tagliatelle:

- **4**jaja
- **400** gbrašna
- **1** kašikamaslaca od bundeve
- **1** kašikicasoli
- **dodatnobrašno** za mešenje

Sos od hokaido tikve:

- **400** ghokaido tikve
- **3** cenabelog luka
- **1**cili papricica
- **1** kašikicasušenog origana
- **1** kašikamaslinovog ulja
- **500** mlbujona
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Još:

- **120** gkozijeg sira
- **50** ggolica (semenki bundeve)

Priprema

Maslac od bundeve: Ocišcene semenke bundeve propecemo kratko u rerni i sameljemo ih pomocu mlina za šecer/kafu dok se masnoce iz semenki ne pocnu povezivati u pastu.

Tagliatelle: Od svih sastojaka umesiti testo. Kada se testo pocne odvajati sa ivica posude i ruku prebacite ga na dasku i snažno mesite što duže možete, ukoliko je potrebno dodajte još brašna. Stavite testo u najlon kesu i zatvorite je tako da vazduh ne može da ulazi i suši testo. Ostavite tako da odstoji oko 15 minuta.

Sada je vaše testo dovoljno meko i elasticno pa ga možete oblikovati. Ukoliko imate mašinu za pastu, testo isecite na nekoliko delova i provucite nekoliko puta svaki list testa kroz mašinu do željene debljine. Ja sam razvlačila do 5 na mojoj mašini koja ima 7 pozicija za debljinu.

Zatim isecite trake testa na oko 15 cm i pomocu nastavka za tagliatelle isecite testo. Tagliatelle raširite preko stolnjaka i ostavite ih da se prosuše nekih 20 minuta.

Sos od hokaido tikve: Hokaido tikvu isecite na kocke zacinite sa solju, biberom, pospite origanom i seckanom cili papricicom i zajedno sa belim lukom stavite u pleh koji ste namazali maslinovim uljem. Pecite na 200 C oko 30 minuta dok bundeva ne bude skroz mekana.

Pecenu tikvu izmiksajte štapnim mikserom i umešajte postepeno bujondo željene gustine. Kuvajte još oko 10 minuta.

Tagliatelle skuvajte u slanoj vodi, procedite i servirajte na tanjire prelite sosom od tikve i pospite izmrvljenim kozijim sirom.

Savet

Maslac od bundeve možete zameniti sa bundevinim uljem. Koliinu prilagodite svom ukusu ali vodite rauna da testo ne bude previše masno jer gubi na elastinosti.