

# Tagliatelle al Ragu di Cinghiale van Davide Negri

## Benodigdheden:

- ❖ 500 gram wildzwijn
- ❖ 400 gram tagliatella
- ❖ 500 gr Wildfond/bouillon
- ❖ 1 wortel
- ❖ 1 ui
- ❖ 1 kwart knol selderij
- ❖ 1 blikje tomaten puree
- ❖ Tijm/salie/rosmarijn
- ❖ rode wijn
- ❖ olijfolie
- ❖ parmesan
- ❖ zout/peper



## Bereidingswijze:

- ❖ Knolselderij in stukje snijden en wortel in plakjes snijden
- ❖ Ui in ringen aanbraden in 2 el olie
- ❖ Wild zwijnvlees in blokjes toevoegen
- ❖ Het geheel 5 minuten braden en afblussen met een glas rode wijn
- ❖ Blikje tomaten puree toevoegen en daarna de bouillon toevoegen en de kruiden
- ❖ Daarna anderhalf uur laten stoven.
- ❖ Serveren met pasta en parmesan

