VILT

Ragû på älgkalv med pasta

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

Ragû på svensk älgkalv, så himla gott!

Min fasters man jagar på fritiden och ibland händer det att jag får lite viltkött. Denna gång fick jag älgkalvsfärs och ragûn blev något utöver det vanliga!
Detta recept gjorde på klassisk ragûgrund!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

400 gram älgkalvsfärs
2 st hackade gula lökar
3 klyftor hackad vitlök
2 st hackade morötter
3 stjälkar hackad blekselleri
4 dl rödvin (helst samma som du själv dricker)
2 msk tomatpuré
250 gram finhackad persilja
200 gram svenska kantareller
1 liten påse sugarsnaps

1 bit pecorino
salt efter smak
svartpeppar efter smak
2-3 tsk franska kryddor
2 blad lagerblad
1 paket pasta papardelle
100 gram smör

GÖR SÅ HÄR

1. Stek lök, vitlök, morot och selleri med 50 gram smör, i en djup gjutjärnsgryta tills det mjuknat. Det ska helst inte får någon färg.
Tillsätt sedan kantarellerna och stek ytterligare 5 minuter.

2. Blanda i älgkalvsfärsen. Rör om väl och låt stekas i ca 5 minuter.
Tillsätt sedan kryddor, tomatpure, rödvin och lite vatten. Låt sjuda ca 1,5 timme. Häll i lite vatten vid behov.

3. Koka pastan al dente i välsaltat vatten.

4. Smaka av ragûn och ha möjligtvis i mer kryddor vid behov. Ca 5 minuter innan servering tillsätter du sugarsnapsen.

5. Servera i en djup tallrik och toppa med finriven pecorino. Smaklig måltid!