

# Tagliatelle de perejil con ragú Sous Vide

**Autor:** Danilo Ange  
**Tiempo de cocción:** 3 hours



## Ingredientes

Para 6 personas

### Ragú (Sous Vide):

300 g de carne picada de vacuno  
100 g de carne picada de cerdo  
100 g de salchichas  
300 g de apio, zanahorias y cebollas  
100 ml de vino tinto  
Hierbas (romero, salvia, laurel y tomillo), 1 manojito pequeño de cada una  
20 g de boletus deshidratados y troceados  
250 g tomates troceados  
Nuez moscada  
400 g de habas  
Aceite de oliva extra virgen  
Sal y pimienta

### Pasta:

400 g de harina tipo 00  
100 g de harina de trigo duro  
5 huevos  
1 manojito pequeño de perejil picado  
Sal  
Agua

## Preparación

### Ragú (Sous Vide):

Corte las verduras en daditos y dórelas brevemente en la sartén con un poco de aceite y las hierbas.. Quítele la piel a las salchichas y dórelas también con la carne picada. Deje que se enfríe.  
Ponga el vino en una olla pequeña y redúzcalo a la mitad para que el alcohol se evapore.

Ponga a remojo los boletus. Mezcle las verduras con la carne, las setas y los tomates. Rectifique de sal, pimienta y nuez moscada.  
Envase todos los ingredientes en una bolsa de vacío y cuézalos a 64 °C durante 3 horas al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

### Pasta:

Trabaje la harina con los huevos, el perejil picado y un poco de agua hasta que consiga una masa lisa y homogénea. Envuélvala en film alimentario y déjela reposar como mínimo una hora.

Extienda la masa con un espesor de unos 3 mm. Córte-la en tiras de 5-8 mm de anchura para hacer los tagliatelle. Cuézalos en agua salada. Añádaselos a la salsa con carne y sívalos con las habas peladas.