

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΙΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μία από τις αγαπημένες συνταγές μου με ζυμαρικά.
Πεντανόστιμες παπαρδέλες με λευκό κιμά. Μία πρωτότυπη συνταγή με πολύ
πλούσια γεύση που είναι σίγουρο ότι θα σας ενθουσιάσει!

ΥΛΙΚΑ

- 200γρ. χοιρινός κιμάς
- 200γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
- 1 πακέτο παπαρδέλες
- 2 πράσα
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1/2 φλ. λευκό κρασί
- 250γρ. κρέμα γάλακτος
- Παρμεζάνα τριμμένη
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό
- Αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ψιλοκόβουμε το πράσο, το κρεμμύδι και τον μαϊντανό
- Βράζουμε τις παπαρδέλες για όσο αναγράφει η συσκευασία τους, και κρατάμε 1 φλιτζάνι από το νερό που χρησιμοποιήσαμε.
- Σε βαθύ τηγάνι με καπάκι και μέτρια φωτιά, βάζουμε ελαιόλαδο και προσθέτουμε τα πράσα και το κρεμμύδι μας ώστε να μαραθούν.
- Προσθέτουμε τον κιμά και με μία κουτάλα τον "σπάμε" σε μικρά κομμάτια.
- Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι
- Προσθέτουμε και το ξύλο κανέλας και ανακατεύουμε καλά
- Προσθέτουμε και το κρασί μας
- Προσθέτουμε και το νερό που είχαμε κρατήσει από τις παπαρδέλες
- Κλείνουμε το καπάκι και το αφήνουμε να μαγειρευτεί σε μέτρια φωτιά για περίπου 15 λεπτά.
- Ανοίγουμε το καπάκι και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.
- Προσθέτουμε και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό
- Προσθέτουμε και τις βρασμένες παπαρδέλες και ανακατεύουμε καλά
- Οι παπαρδέλες μας είναι έτοιμες!

TIPS από την SIA

- Σερβίρουμε με άφθονη τριμμένη παρμεζάνα