Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Zondagworstragù met Rigatoni

Worst met venkelgeur werd hard bruin en vervolgens langzaam met wijn en tomaten gestoofd tot een dikke, roestrode saus die in elke geribbelde tube rigatoni blijft hangen, afgewerkt met een laagje Parmezaanse kaas.

Tijd 135 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 750 g Italiaanse worst (zoet of heet), darmen verwijderd
- ☐ 30ml Olijfolie
- ☐ 1 hele gele ui, fijngesneden
- ☐ 1 hele wortel, in fijne blokjes gesneden
- ☐ 1 stengels Selderij, fijngesneden
- ☐ 4 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 30 g Tomatenpuree
- ☐ 0,5 theelepel rode pepervlokken
- ☐ 180 ml Droge rode wijn
- ☐ 794 g Geplette tomaten (één blik van 28 oz / 794 g)
- ☐ 1 blaadjes laurierblad
- ☐ 600 g Rigatoni, gedroogd
- ☐ 60 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt, plus meer voor serveren
- ☐ 8 blaadjes Basilicum, gescheurd
- ☐ 0 naar smaak Kosjer zout (voor saus en pastawater)

Zo maak je het.

01 Verhit de olijfolie in een zware Nederlandse oven van 5-6 qt (5 l) op middelhoog vuur. Voeg de worst in grote stukken toe en druk deze tot een gelijkmatige laag. Laat het 4 à 5 minuten staan tot zich een diepbruine korst vormt, breek het vervolgens met een houten lepel in kleine stukjes en laat het nog eens 5 à 6 minuten koken tot het rondom mooi bruin is. Haal de worst eruit met een schuimspaan en laat het vet achter.

02 Verlaag het vuur tot medium. Voeg de ui, wortel, selderij en een snufje zout toe aan het worstvet en kook, al roerend en schrapend, de fond 8-10 minuten tot ze zacht en doorschijnend is. Voeg de knoflook- en pepervlokken toe gedurende 1 minuut, roer vervolgens de tomatenpuree erdoor en kook 2-3 minuten tot deze donker wordt van helderrood naar steenrood en begint te plakken.

03 Giet de wijn erbij, schraap de bodem schoon en kook 2 à 3 minuten tot de wijn tot ongeveer de helft is ingekookt. Voeg de geplette tomaten, de gebruinde worst, het laurierblad en 240 ml water toe (spoel het blik ermee uit). Breng aan de kook, zet het vuur laag, dek het gedeeltelijk af en kook 1 uur en 15 minuten tot 1 uur en 30 minuten, roer elke 15 minuten, tot het dik is. Voeg een scheutje water toe als het te droog wordt. Breng op smaak met zout en verwijder het laurierblad.

04 Breng ongeveer 20 minuten voordat de saus klaar is 5 liter water aan de kook en zout het goed (ongeveer 1 eetlepel koosjer zout per 2 liter). Kook de rigatoni 2 minuten korter dan op de verpakking staat. Bewaar 240 ml van het pastawater voordat je het afgiet.

05 Voeg de uitgelekte rigatoni toe aan de pan met ragù op middelhoog vuur met ongeveer 120 ml pastawater. Roer gedurende 1 à 2 minuten totdat de saus strak wordt en de pasta bedekt. Roer van het vuur de Parmezaanse kaas en basilicum erdoor; Voeg meer pastawater toe als het er stijf uitziet. Serveer met meer kaas.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / sunday-sausage-ragu-rigatoni