

## Domaće tagliatelle sa pestom od cikle



Autorica: Monika Topolko

Za 4 osobe

Vrijeme pripreme: 45min + vrijeme odmaranja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h

Ukupno vrijeme: 1h 45min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Tjestenina, riža & žitarice, Vegetarijanska jela, Umaci, marinade & preljevi

Izrada domaće tjestenine zapravo je vrlo jednostavna, pogotovo ako imate stroj za tjesteninu. Možete je kuhati svježu, no možete je i osušiti i mjesecima čuvati na suhom mjestu. Brže se skuha od kupovne i neusporedivo je ukusnija. Domaće tagliatelle probajte u kombinaciji sa pestom od pečene cikle. Osim što je jako zdrav, vrlo je jednostavan za izradu i ima prekrasan slatkast i pomalo zemljani okus.

### Tjestenina s jajima

#### Sastojci

300g oštrog brašna

3 jaja

1/2 žličice soli

1 žlica maslinovog ulja

#### Postupak

Na radnu plohu prosijte brašno pa u sredini napravite udubinu. U udubinu razbijte jaja pa dodajte sol i ulje. U jaja postepeno dodajte brašno pa vršcima prstiju miješajte dok se sastojci ne povežu najprije u ljepljive grudice, a potom u čvrsto tijesto. Nastavite mijesiti rukama. Mijesite 5-10 minuta, dok tijesto ne bude ravnomjerno obojano. Ukoliko je tijesto pretvrdo dodajte još malo vode; ako vam se čini premekano, dodajte malo brašna i mijesite dok ne dobijete čvrsto, ali elastično tijesto. Zatim tijesto oblikujte u kuglu, zamotajte u prozirnu foliju te ostavite da odmara na sobnoj temperaturi 30 minuta.

Odležalo tijesto podijelite na četiri dijela pa svaki dio razvaljajte pomoću stroja za tjesteninu. Ostatak tijesta pokrijte prozirnom folijom kako se ne bi osušilo. Razvaljano tijesto narežite na tagliatelle pomoću nastavka za rezanje tjesta. Ukoliko nemate nastavak, tijesto dobro pobrašnite, zarolajte i narežite nožem na trakice širine 5 milimetara. Pobrašnite narezanu tjesteninu pa je objesite preko pobrašnjene kuhače koju ste stavili na vrh dubokog lonca za kuhanje, preko naslona stolice ili na čistu rešetku za sušenje rublja, kako bi se malo posušila. Improvizirajte! Tagliatelle potom oblikujte u malena gnijezda i ostavite ih da se suše još 10 minuta prije kuhanja. Ako nećete kuhati svu tjesteninu odmah, gnijezda ostavite da se osuše na sobnoj temperaturi preko noći, a zatim ih spremite u nepropusnu limenu kutiju ili dobro zatvorenu najlonsku vrećicu. Tako pohranjenu tjesteninu možete čuvati nekoliko mjeseci.

U velikom loncu zakuhajte puno vode. Dodajte velikodušan prstohvat soli i kuhajte tagliatelle 2-3 minute. Potom ih ocijedite i sačuvajte malo vode.

### Pesto od pečene cikle

#### Sastojci

4 srednje neoguljene cikle

4 neoguljena režnja češnjaka

4 žlice maslinovog ulja  
velikodušni prstohva soli  
svježe mljeveni papar  
1/4 žličice limunove korice  
sok jednog limuna  
4 žlice svježe naribanog Parmezana  
50g tostiranih oraha  
malo vode u kojoj se kuhala tjestenina

### **Postupak**

Ugrijte pećnicu na 200°C.

Ciklu i češnjak prelijte sa 2 žlice maslinovo ulja. Po jednu ciklu i režanj češnjaka umotajte u aluminijsku foliju tako da u nju ne može ući zrak (imat ćete 4 zamotuljka). Pecite 45-60 minuta, ovisno o veličini cikle. Je li cikla kuhana provjerite tako da u nju zabodete vršak noža ili vilicu, Ako nož može lako proći kroz meso, cikla je pečena. Ciklu izvadite iz pećnice i kratko ohladite pa je zatim odmotajte i ogulite. Narežite je na komade i ubacite u blender zajedno sa oguljenim režnjevima češnjaka. U blender dodajte i preostalo maslinovo ulje, sol, papar, koricu i sok limuna, parmezan i orahe. Miksajte dok smjesa ne postane glatka i kremasta. Probajte umak i prema ukusu dodajte još soli ili limunovog soka. Potom dodajte vodu u kojoj se kuhala tjestenina kako biste malo razrijedili umak. Umak mora izgledati poput gustog kremastog jogurta. Po potrebi dodajte još žlicu-dvije vode dok ne dobijete željenu konzistenciju.

Pomiješajte kuhane tagliatelle sa pestom i odmah poslužite. Jelo pospite tostiranim orasima, naribanim parmezanom i nasjeckanim peršinom.