Flaki po rzymsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - 120 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze części. 2 ząbki czosnku obrać, 2 gałązki selera naciowego umyć, oczyścić z długich włókien. 120 g marchwi obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym nr 1 założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywą tarczy. Pokroić 120 g marchwi i 2 gałązki selera naciowego popychając go popychaczem – czas 8 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień.

Krok 4 - W naczyniu miksującym nr 2 założyć nóż, włożyć 100 g obranej, przekrojonej na mniejsze części cebuli oraz 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Łopatką zebrać cebule ze ścian naczynia. Wlać 30 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę i czosnek – temperatura 85˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli włożyć pokrojone w dzbanku 1warzywa, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, poddusić - temperatura 90˚C, czas 6minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do warzyw dodać 500 g flaków, wlać 100 ml białego wina, włożyć 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 3-4 goździki. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 95˚C, czas 30 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wlać 400 g pomidorów krojonych z puszki, dodać 1 pełną łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 95˚C, czas 45 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, doprawić flaki wg uznania, wymieszać łopatką.

Krok 10 - Podawać gorące, posypane tartym serem pecorino, udekorowane świeżą miętą, z bagietką.