Naminiai pappardelle su moliūgų padažu ir šalavijų trupiniais

Atverti receptą svetainėje

Platūs naminiai makaronai, šilkinis moliūgų padažas ir svieste skrudinti šalavijų trupiniai. Tikras restoranas namuose!

Kiekis: 4

Ingredientai

Naminiai makaronai:

- 500 g 00 tipo kvietinių miltų
- 4 dideli kiaušiniai

Padažui:

- 450 g sviestinio moliūgo
- 180 ml riebios grietinėlės (35 %)
- 30 g sviesto
- 1 svogūnas
- Kelios česnako skiltelės
- ½ paprikos (nebūtina)
- 180 ml vandens
- ½ a. š. šviežiai tarkuoto muskato riešuto
- Druskos pagal skonį

Traškiems trupiniams:

- 30 g sviesto
- 20 g panko džiūvėsėlių
- 1 v. š. smulkintų šviežių šalavijų lapelių
- 30 g tarkuoto parmezano

Patiekalui užbaigti:

- 450–500 g šviežių naminių makaronų
- 55 g tarkuoto parmezano
- Papildomai parmezano patiekti

Gaminimo eiga

Naminiai makaronai:

1. Paruoškite tešlą. Persijokite miltus į „KitchenAid“ kombaino dubenį. Viduryje padarykite duobutę ir įmuškite kiaušinius. Su plokščiuoju maišymo priedu kelias minutes maišykite nedideliu greičiu, kol miltai sudrėks ir pradės jungtis į tešlos gabalėlius.

2. Išminkykite. Kai tešla pradės kibti, plokščiąjį priedą pakeiskite minkymo kabliu. Minkykite mažu greičiu apie 10 min., kol tešla taps vientisa, elastinga ir glotni. Jei kombainui per sunku, minkymą baikite rankomis.

3. Leiskite tešlai pailsėti. Suspauskite tešlą į rutulį, sandariai suvyniokite į maistinę plėvelę ir 30 min. palaikykite šaldytuve.

4. Iškočiokite. Padalykite tešlą į 4–6 dalis. Vieną dalį šiek tiek suplokite, likusias laikykite uždengtas. Naudodami „Marcato“ makaronų mašinėlę, pradėkite nuo plačiausio tarpo tarp volelių. Pirmus kelis kartus tešlą perlenkite ir vėl perleiskite per volelius. Palaipsniui mažinkite tarpą, kol lakštai taps ploni ir lygūs.

5. Supjaustykite. Lakštus lengvai pabarstykite miltais ir supjaustykite juostelėmis. Pappardelle juostelių plotis – apie 2–3 cm, o tagliatelle – apie 6–8 mm.

Moliūgų padažas, šalavijų trupiniai ir patiekimas:

6. Paruoškite moliūgų padažą. Moliūgą nulupkite, pašalinkite sėklas ir supjaustykite nedideliais kubeliais. Į puodą sudėkite moliūgą, smulkintą svogūną, česnaką ir sviestą, supilkite grietinėlę ir vandenį. Jei naudojate papriką, ją supjaustykite ir dėkite kartu su moliūgu. Užvirinkite, sumažinkite kaitrą ir troškinkite apie 15 min., kol moliūgas visiškai suminkštės. Elektriniu trintuvu sutrinkite iki vientisos, šilkinės konsistencijos. Pagardinkite muskato riešutu ir druska.

7. Paruoškite šalavijų trupinius. Keptuvėje ištirpinkite sviestą. Suberkite panko džiūvėsėlius ir smulkintą šalaviją. Maišydami kepkite 2–3 min., kol trupiniai taps auksiniai. Nukelkite nuo kaitros, įmaišykite 30 g parmezano ir atidėkite.

8. Išvirkite makaronus. 450–500 g šviežių makaronų virkite dideliame puode gerai pasūdyto verdančio vandens apie 10 min. Prieš nukošdami pasilikite apie 120 ml virimo vandens.

9. Sumaišykite su padažu. Išvirtus makaronus sudėkite į moliūgų padažą, suberkite 55 g parmezano ir atsargiai išmaišykite. Jei padažas per tirštas, po truputį įpilkite makaronų virimo vandens, kol padažas gražiai padengs makaronus.

10. Patiekite. Makaronus sudėkite į lėkštes, gausiai apibarstykite traškiais šalavijų trupiniais ir papildomai tarkuotu parmezanu. Patiekite iš karto.

Pastabos

Pilna tešlos porcija iš 500 g miltų. Išeiga – apie 700–750 g šviežių makaronų.
Tešlos paruošimas – 15 min., poilsis šaldytuve – 30 min., kočiojimas ir pjaustymas – 10–15 min. Padažą ir traškučius paruoškite, kol tešla ilsisi.
Paruošimas ir gaminimas – apie 30 min., naudojant jau paruoštus makaronus.
00 tipo miltai suteikia tešlai švelnią tekstūrą.
Jei tešla per sausa ir nesijungia, įpilkite truputį vandens. Jei per lipni, įberkite šiek tiek miltų.
Šiam patiekalui visos tešlos porcijos neprireiks. Likusius šviežius makaronus galima lengvai pabarstyti miltais ir užšaldyti porcijomis.
Vietoj sviestinio tinka muskatinis ar bet kuris kitas turimas valgomas moliūgas.
Vietoj šviežių makaronų galite naudoti apie 340 g sausų pappardelle arba tagliatelle. Virkite pagal pakuotės nurodymus.
Trupinius berkite prieš pat patiekdami, kad išliktų traškūs.
Padažą galima paruošti iš anksto, o makaronus išvirti prieš pat vakarienę.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt