Pasta med oksehaleragù



Ingredienser

Oksehaleragù:
♥ 1,5 kg oksehaler
♥ 5 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 2 gulrøtter
♥ 2 stangselleri
♥ 400 g hermetiske tomater
♥ 5 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 2,5 dl rødvin
♥ 1 ts oregano
♥ 1 ts timian
♥ 2 laurbærblad
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 500 g pasta (gjerne pappardelle, se tips)
♥ revet parmesan
♥ persille

Fremgangsmåte

Oksehaleragù:
Finn frem oksehalene. Skyll dem godt og tørk med kjøkkenpapir.

Stek oksehalestykkene i en stekepanne med olivenolje. Ikke ha alle stykkene i pannen på en gang, så stek dem i flere omganger. Bruk nokså sterk varme slik at

oksehalene får en god stekeskorpe.

Ta oksehalestykkene ut av pannen.

Finn frem løk, hvitløk, gulrøtter og stangselleri. Kutt dem i biter og ha i samme panne som du stekte oksehalene i. Stek grønnsakene møre på middels varme (blandingen kalles "*soffritto*" på italiensk).

Ha hermetiske tomater i pannen. Tilsett krydderet og rør godt om. Legg så de stekte oksehalene tilbake i pannen. Hell over oksekraft og rødvin. Sett på lokk. Sett pannen midt i stekeovnen ved 120°C i 6 timer (se tips). Den lange tiden i stekeovnen gjør at kjøttet blir veldig mørt (se tips hvis du vil tilberede på stekeplaten).

Ta pannen ut av ovnen. Løft forsiktig oksehalebitene ut av sausen. Bruk to gafler til å rense kjøttet av hver oksehalebit.

Kjør sausen i pannen glatt med en stavmikser. Smak til sausen om det trengs litt mer salt og pepper. Ha oksehalekjøttet i sausen. Vend kjøttet godt inn i sausen.

Servering:
Kok pasta i rikelig, godt saltet vann som anvist på pakningen.

Server pastaen med oksehaleragùen. Topp med revet parmesan og et dryss persille.

Tips

♥ Bruk en stor stekepanne med høye kanter som tåler å settes i stekeovnen. Har du ikke en slik stekepanne kan du alternativt bruke en romslig gryte.

♥ Oksehalekjøttet *må* ha lang varmebehandling for å bli mørt. Jeg foretrekker å ha kjøttet i stekeovnen ved 120°C i 6 timer, som beskrevet over. Alternativt kan du la kjøttet småkoke under lokk på stekeplate i ca. 4 timer. Pass i så fall nøye på at det er nok væske i pannen og spe eventuelt med vann.

♥ Det skal ikke være nødvendig å tilsette vann hvis du tilbereder i stekeovnen, men selvfølgelig er det bare å tilsette vann (gjerne pastavann fra kokingen av pastaen, som inneholder litt stivelse) dersom du synes at sausen er for tykk.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt kjøttkraft eller oksefond som du blander ut med vann. Jeg brukte her 2 stk konsentrert oksekraft (à 2,5 dl).

♥ Bruk pasta av god kvalitet, som binder til seg den gode sausen. Pass nøye på koketiden så spagettien ikke blir for mye kokt. Jeg brukte her tykke båndpasta (*pappardelle*), men andre typer pasta kan selvsagt også brukes.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-med-oksehaleragu