

PRIMI PIATTI

## Grano al sugo

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

350 g di grano  
250 g di carne di agnello  
250 g di carne di maiale  
500 g di pomodori maturi  
ricotta salata grattugiata  
2 peperoncini piccanti  
olio d'oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lasciate il grano a bagno per una nottata e, il giorno dopo, lessatelo. Saltatelo e conditelo con un ragù ottenuto facendo rosolare per poco le carni, tagliate a pezzetti, in olio d'oliva e aggiungendo, successivamente, i pomodori passati al setaccio. Aggiungete i peperoncini spezzettati; spolverate di ricotta e servite caldo.