

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.