

PRIMI PIATTI

# Maccheroni del Martedì Grasso

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

misto di maiale (1 piedino  
costine  
salsiccia  
1 pezzo di coscia)  
250 g di pasta (del tipo Maccarruni ai cinque  
purtusa)  
cipollina fresca  
aglio  
pepe nero  
olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe  
1 bicchiere di vino rosso di buon corpo  
3-4 cucchiari di concentrato di pomodoro  
1/2 tazza d'acqua  
1 bottiglia di passata di pomodoro  
peperoncino.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Fare un bel soffritto in olio extravergine d'oliva.



3 Far rosolare la carne a fuoco vivo, salare, pepare e aggiungere un bel bicchiere di vino rosso, di buon corpo e abbastanza tannico.





- 4 Mentre il vino sfuma a fiamma vivace, sciogliere 3-4 cucchiari di concentrato di pomodoro in 1\2 tazza d'acqua tiepida e unire in pentola.





**5** Aggiungere una bottiglia di passata di pomodoro e far sobbollire per un paio d'orette, seguendo la cottura in modo che il ragù non asciughi troppo in fretta.

Quando il tutto è ben cotto, aggiustare di sale, spegnere e lasciar intiepidire nella pentola.





6 Cuocere la pasta per circa 15 minuti in abbondante acqua bollente salata.



7 Mentre la pasta cuoce, passare al coltello tutta la polpa e la salsiccia, dividere, invece, in pezzi più grossi le costine e il piedino.



8 Rimettere a scaldare il sugo, aggiungendo, a piacere, un po' di peperoncino.



9 Non resta che condire la pasta ed impiattare ben caldo.

