

PRIMI PIATTI

Orecchiette al sugo di involtini di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un piatto delle feste, serve infatti un po' di tempo per preparare questa pietanza dal gusto antico che si può considerare un piatto unico. Il sugo sostanzioso degli involtini ricopre ed avvolge le orecchiette, gli involtini completano il pasto.

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr
LONZA DI MAIALE A FETTE 500 gr
LARDO DI MAIALE 50 gr
PASSATA DI POMODORO 1 l
PECORINO
SALVIA 8 foglie
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Battete le fettine di lonza con un batticarne, insaporitele con il sale e il pepe. Adagiate su ciascuna fetta una fettina di lardo ed una foglia di alloro, quindi arrotolatele e fermate l'involantino con uno stuzzicadenti.



- 2 In una casseruola, con l'olio, soffriggete la cipolla, il sedano e la carota, tritati grossolanamente, aggiungete gli involtini, lasciateli prendere colore su tutti i lati.



- 3 Aggiungete la passata di pomodoro, insaporite di sale e pepe, lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti, a fiamma bassissima.



4 A parte lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e saltatele in padella con il sugo degli involtini, con un cucchiaio di pecorino.



5 Servite in tavola con ancora una spolverata di pecorino.