

PRIMI PIATTI

Orecchiette alla materana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ORECCHIETTE fresche - 500 gr
POMODORI maturi - 500 gr
POLPA DI AGNELLO 200 gr
MOZZARELLA 200 gr
PECORINO ROMANO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a pezzetti; fatela rosolare nell'olio d'oliva, quindi aggiungete nello stesso tegame i pomodori lavati, pelati, privati dei semi e spezzettati.



- 2 Salate e ultimate la cottura. A parte, lessate la pasta molto al dente in abbondante acqua salata; scolatela; disponetela a starti in un tegame di coccio e condite ognuno di essi con il sugo e il formaggio.



- 3 Distribuite anche la mozzarella ridotta a fettine sottili e fate in modo che la superficie esterna sia cosparsa di sugo e formaggio.



4 Passate in forno già caldo per 15 minuti circa.