

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.