

PRIMI PIATTI

Rigatoni con la pajata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

INTESTINI DI VITELLINO chiamata anche

Pajata - 800 gr

RIGATONI 400 gr

PANCETTA (TESA) 50 gr

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALSA DI POMODORO PRONTA 200 ml

VINO BIANCO 1 bicchiere

CHIODI DI GAROFANO 4

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino

PECORINO ROMANO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Spellare la pajata e tagliarla a pezzi di 20 cm circa. Mettere in un piatto e spruzzare con aceto.

Tritare la cipolla, il sedano, il prezzemolo e la pancetta e metterli in un recipiente di coccio con due spicchi d'aglio interi e un po' di olio; lasciar soffriggere togliere l'aglio, unire la pajata, sale pepe e i chiodi di garofano, bagnare con il vino, far evaporare ed aggiungere la salsa di pomodoro diluita in 4 bicchieri di acqua calda.

Lasciare cuocere coperto a fuoco basso per circa tre ore. Il sugo dovrà risultare denso, se occorre aggiungere altra acqua calda.

Nel frattempo lessare i rigatoni, scolarli al dente, versarli in un piatto caldo e servirli con la pajata ed il pecorino.