

PRIMI PIATTI

Strangolapreti alla potentina

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
SALE
POMODORO PELATO 400 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PECORINO ROMANO 60 gr
PEPE NERO
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
NOCE MOSCATA 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
CARNE DI MAIALE 400 gr
PANCETTA ARROTOLATA 50 gr
PECORINO 20 gr
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tritate il prezzemolo con l'aglio ed unitevi 20 g di pecorino grattugiato, pecorino a pezzetti, un pizzico di noce moscata e un pizzico di peperoncino. Distribuite il composto sulla fetta di carne e adagiatevi sopra la pancetta.



- 2 A questo punto arrotolate la carne su se stessa e legatela con spago da cucina.

Rosolate il rotolo di carne con 4 cucchiai di olio, bagnate col vino e fatelo evaporare a fiamma viva. Unite i pomodori passati al passaverdura, salate, pepate e lasciate sobbollire per circa 2 ore aggiungendo, se occorre, acqua calda.



- 3 Prelevate dal recipiente la carne che può essere servita come secondo e tenete in caldo il sugo col quale condirete gli strangolapreti.

Versate la farina in una ciotola e incorporatevi acqua bollente sufficiente a ottenere un impasto compatto: trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e lavoratelo per circa 15 minuti.

Formate dei bastoni dello spessore di un dito, tagliateli a pezzetti lunghi circa 2 cm, schiacciateli al centro e cuoceteli in acqua bollente salata.



4 Gli strangolapreti, che all'ebollizione verranno tutti a galla, raggiunta la perfetta cottura scenderanno in fondo alla pentola, questo sarà il momento di scolarli.

Trasferiteli in una terrina e conditeli con il ragù messo da parte, con del pecorino grattugiato e una spolverata di peperoncino.

Amalgamate bene gli ingredienti e servite subito.