

PRIMI PIATTI

Tonnarelli con spuntature di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

tonnarelli
carote
cipolle
sedano
guanciale
spuntature di maiale
passata di pomodoro
vino rosso
brodo vegetale
alloro
olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Far rosolare il guanciale e le spuntature, aggiungere la cipolla affettata a velo, le carote tagliuzzate e il sedano a tocchetti.

Attendere 5 minuti, sfumare con il vino rosso, aggiungere la passata, un mestolo di brodo e l'alloro. Coprire e cuocere a fuoco medio basso aggiungendo del brodo se il sugo si dovesse seccare troppo. Proseguire la cottura per un'ora.



3 Mettere il tutto in forno per 40 minuti a 180°C.



4 Servire con pepe macinato fresco e tanto pecorino grattugiato.

