

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.

