

PRIMI PIATTI

## Cavatelli al ragù di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un primo piatto gustoso? Prova i **cavatelli al sugo di maiale**: una ricetta perfetta per i pranzi della [Domenica](#).

### INGREDIENTI PER CUCINARE I CAVATELLI AL RAGÙ DI MAIALE

POMODORI PELATI 1 kg  
POLPA DI MAIALE sovracoscia - 500 gr  
CAVATELLI pasta fresca - 500 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 gr  
PECORINO GRATTUGIATO 50 gr  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri  
SALSICCIA DI MAIALE 2  
COSTINE DI MAIALE 2  
CIPOLLA 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BASILICO 1 foglia  
SALE

# COME FARE I CAVATELLI AL RAGÙ DI MAIALE

- 1 Sbuccia e trita la cipolla al coltello, mettila in un ampio tegame in cui avrai già messo olio e aglio e fai appassire tutto per qualche minuto. Aggiungi la polpa di maiale a pezzi e le costine, fai rosolare mescolando fino a che la superficie della carne non sarà di colore omogeneo. A questo punto alza la fiamma sotto al tegame e sfuma con il vino bianco.



- 2 Quando il vino sarà completamente sfumato, aggiungi i pomodori pelati schiacciati con una forchetta e una foglia di basilico, incoperchia il tegame e fai cuocere a fuoco bassissimo per almeno un'ora, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo di cottura previsto, aggiungi anche le salsicce, prosegui la cottura a fiamma bassa per un'altra ora almeno. Ricordati di mescolare ogni tanto.

A pochi minuti dalla cottura, insaporisci il ragù con una presa di sale fino, quando il ragù è cotto incoperchia il tegame, spegni il fuoco e fai riposare per almeno un'altra ora prima di usarlo.



**3** Trascorsa un'ora in cui i sapori e i succhi del condimento si sono magnificamente legati tra di loro, puoi cuocere i cavatelli freschi in abbondante acqua salata. Per i tempi di cottura fai riferimento a ciò che è riportato nella confezione della pasta.

Scola i cavatelli e condiscili con il sugo di maiale, mescolando bene per amalgamare pasta

e ragù.



## CAVATELLI AL RAGÙ DI MAIALE: RICETTA TRADIZIONALE E GUSTOSA

I cavatelli al ragù di maiale sono un primo piatto ricco e saporito, ideale per chi ama i sapori decisi della cucina tradizionale italiana. Questo piatto, preparato con cavatelli freschi e un ragù di maiale cotto a lungo, rappresenta una scelta perfetta per le cene in famiglia o i pranzi della domenica. Il ragù di maiale è preparato con sovracoscia di maiale, costine e salsiccia, che, insieme ai pomodori pelati, creano un sugo denso e gustoso che avvolge perfettamente i cavatelli.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **ragù di maiale** perfetto, cuoci la carne a fuoco dolce per permettere ai sapori di amalgamarsi. Per una consistenza densa, schiaccia con una forchetta i **pomodori pelati** prima di aggiungerli alla carne.

Se vuoi preparare la **ricetta dei cavatelli al ragù di maiale** in anticipo, è consigliabile far riposare il ragù per qualche ora o prepararlo il giorno prima: in questo modo i sapori saranno ancora più intensi. Questa ricetta è ideale per utilizzare salsiccia avanzata o carne di maiale rimasta, riducendo gli sprechi.

Il ragù può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni o congelato in porzioni per un massimo di tre mesi.

## COME SI CONSERVANO I CAVATELLI CON RAGÙ DI MAIALE

Il **ragù di maiale** si conserva in frigorifero in un contenitore di vetro per circa 2-3 giorni.

Il ragù può anche essere congelato in porzioni e conservato per un massimo di tre mesi. Al momento di servire, scongelalo in frigorifero e riscaldalo a fuoco basso, aggiungendo un po' d'acqua o brodo per ottenere la consistenza ideale.

Se ti avanzano i cavatelli già conditi, conservali in un contenitore ermetico per massimo 2 giorni, quando li vorrai portare di nuovo in tavola, ripassali in padella per qualche minuto.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di primi piatti con sughi di carne che puoi preparare:

Trofie zucca e salsiccia: un piatto saporito con salsiccia e pomodoro.

Tagliatelle al ragù di cinghiale: un primo piatto rustico e gustoso.

Lasagne alla bolognese: un classico che non passa mai di moda, perfetto per le occasioni speciali.

Pappardelle al sugo di lepre: per un piatto intenso e ricco di tradizione.

Orecchiette con sugo di braciolo: un piatto tipico pugliese, ideale per chi ama i sapori autentici.