

PRIMI PIATTI

Cavatelli al sugo di maiale

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

UOVA 1

CARNE DI MAIALE 500 gr

SALSICCIA DI MAIALE 1

COSTOLETTE DI MAIALE 300 gr

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

POMODORO PELATO 1 kg

VINO BIANCO ½ bicchieri

PECORINO ROMANO 100 gr

CONSIGLIO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i cavatelli al sugo di maiale, questi sono gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.

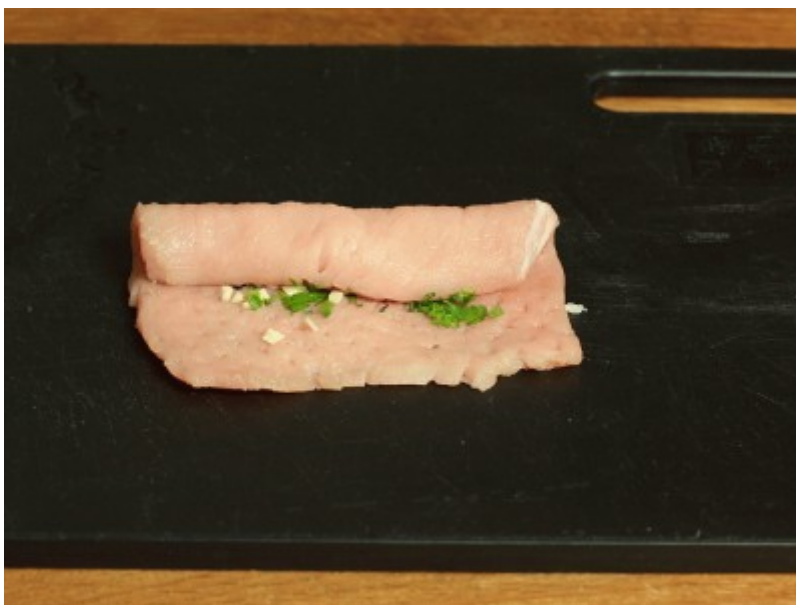


- 2 Preparate i cavatelli: sulla spianatoia disponete la farina a fontana ed impastatela con acqua e l'uovo sbattuto; lavorate fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Spianate e ricavate delle strisce, arrotolatele una alla volta con le mani aperte sulla spianatoia spolverizzata di farina, fino a ricavarne dei bastoncini del diametro di circa 8 mm.

Tagliateli a pezzetti lunghi 2,5 mm e cavateli con la punta dell'indice e del medio, passando quindi su di essi la mano aperta, con tocco molto leggero, in modo da far assumere una forma affusolata.

Lasciate i cavatelli ben spolverizzati sulla spianatoia.

Preparate il sugo: avvolgete a braciola la polpa di maiale con aglio e prezzemolo tritati.



3 Fatela rosolare nel tegame con olio, le altre carni e la cipolla intera.



4 Bagnate con il vino e, appena evaporato, aggiungete la salsa.



5 Lasciate cuocere a fuoco moderato per circa due ore, girando spesso. Mettete sul fuoco una grossa pentola con acqua, portate ad ebollizione, salate e versate i cavatelli dando subito una girata.

Lasciateli cuocere pochi minuti e scolateli.

Trasferite i cavatelli, pochi per volta, in una insalatiera. Conditeli a strati con abbondante ragù e pecorino.

Una variante consiste nell'aggiungere al sugo dei fagioli di Spagna lessati a parte.

CONSIGLIO