

PRIMI PIATTI

# Grano al sugo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

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



## INGREDIENTI

350 g di grano  
250 g di carne di agnello  
250 g di carne di maiale  
500 g di pomodori maturi  
ricotta salata grattugiata  
2 peperoncini piccanti  
olio d'oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Lasciate il grano a bagno per una nottata e, il giorno dopo, lessatelo. Saltatelo e conditelo con un ragù ottenuto facendo rosolare per poco le carni, tagliate a pezzetti, in olio d'oliva e aggiungendo, successivamente, i pomodori passati al setaccio. Aggiungete i peperoncini spezzettati; spolverate di ricotta e servite caldo.