

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con sugo di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **mezze maniche con un sugo di maiale** sono quel che si dice un piatto economico con una resa da re. In cucina spesso si vince con ricette semplici, che potrebbero sembrare banali ma in realtà, come in questo caso, generazioni di cultori hanno apportato ognuno la propria modifica, facendo sì che le mezze maniche con sugo di maiale siano oggi un piatto della tradizione contadina che ogni famiglia caratterizza con il proprio "segreto".

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr
STINCO DI MAIALE piccoli - 2
COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 400 gr
SALSICCIA DI MAIALE 8
CIPOLLE grande - 1
CAROTE 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 2
POMODORO PELATO 1 kg
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

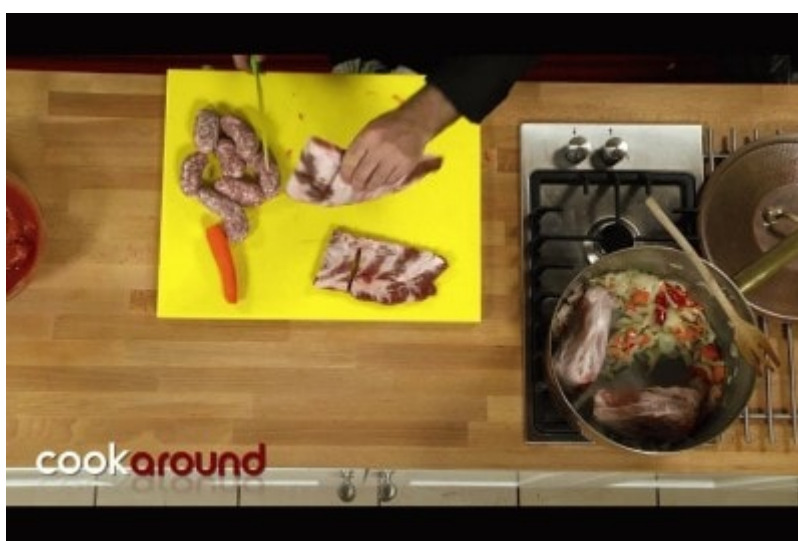
- 1 Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una casseruola capiente, tagliate il lardo a pezzettini ed unitelo all'olio nella casseruola.



- 2 Nel frattempo affettate finemente la cipolla e le carote, quindi unite queste verdure alla casseruola e lasciatele soffriggere.



- 3 Aromatizzate il soffritto con il peperoncino se piace ed unite i due stinchi e le costine che dovranno rosolare uniformemente.

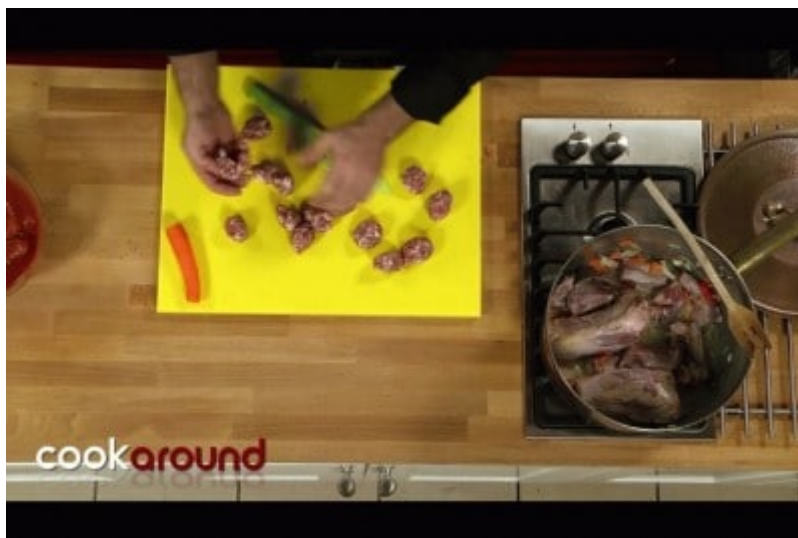




- 4 Quando la carne avrà cambiato colore in modo uniforme, sfumate la preparazione con il vino bianco a fiamma vivace per far evaporare velocemente la parte alcolica del vino.



- 5 Rimuovete il budello dalle salsicce, formate delle palline con la polpa della salsiccia ed unitele alla casseruola.



- 6 Aggiungete, infine, i pomodori pelati, regolate di sale e pepe e mescolate per distribuire bene gli ingredienti.



- 7 A questo punto, coprite la casseruola con un coperchio e lasciate cuocere il sugo per almeno 1 ora e 30 minuti, aggiungendo se necessario poca acqua calda.

Poco prima del termine della cottura del sugo, portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata per la cottura della pasta.

Non appena spicca bollore tuffate le mezze maniche nella pentola.



- 8 Nel frattempo, spolpate gli stinchi e le costine scartando le ossa e trasferite la polpa ottenuta in una padella.



9 Unite alla padella anche il resto del sugo compresa la salsiccia e fate scaldare il tutto.



10 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo, aggiungete il parmigiano grattugiato, saltatela velocemente e servitela immediatamente ancora ben calda.





NOTE

In questa ricetta, le parti del maiale utilizzate sono gli stinchi, la salsiccia e le costine. Per stinco si intende la parte della zampa posteriore che va dalla base del piede del maiale fino alla giuntura del "ginocchio". È un taglio non molto diffuso in quanto si predilige sempre in termini di lavorazione, sfruttare le zampe anteriori per zampone o cotechino. Lo stinco di maiale è preferibile cucinarlo intero se al forno (altrimenti perderebbe i succhi in cottura) mentre in umido si può preparare già sezionato. Le costine di maiale sono dette anche spuntature, costoline, puntine e sono un taglio economico abbastanza comune. Si tratta della parte finale delle costole, tagliate dopo la spolpatura delle carni che serviranno per fare insaccati e quindi povere di carne. Le costine sono però molto saporite grazie ai tessuti connettivi che vi restano attaccati e sono perfette da fare sulla griglia o in umido per insaporire i sughi. In Toscana il taglio che comprende le costine del carrè con parte sternale e pettorale tutta attaccata, viene definito rosticciana, grigliato intero con abbondante sale, pepe, olio, rosmarino e finocchio. Esiste anche un sottotaglio che prevede la separazione della parte superiore del carrè con le costine inferiori rimanenti. La salsiccia, infine, è un prodotto gastronomico diffuso in tutta Italia e caratterizzato da numerose varianti in base alla zona di produzione e alle tradizioni culinarie in loco. La salsiccia è un insaccato che, nel caso del maiale, racchiude parti tritate di polpa grassa e magra all'interno della budellina dell'animale. Vengono aggiunte spezie e spesso anche del vino in preparazione. Può essere consumata fresca o stagionata.