

PRIMI PIATTI

# Mezze maniche con sugo di maiale

di: *Cookaround*

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  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

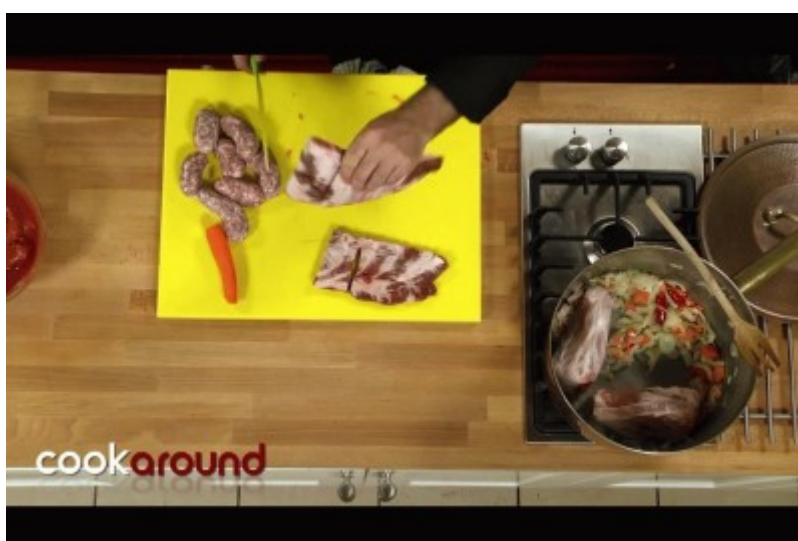
- 1 Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una casseruola capiente, tagliate il lardo a pezzettini ed unitelo all'olio nella casseruola.



- 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.



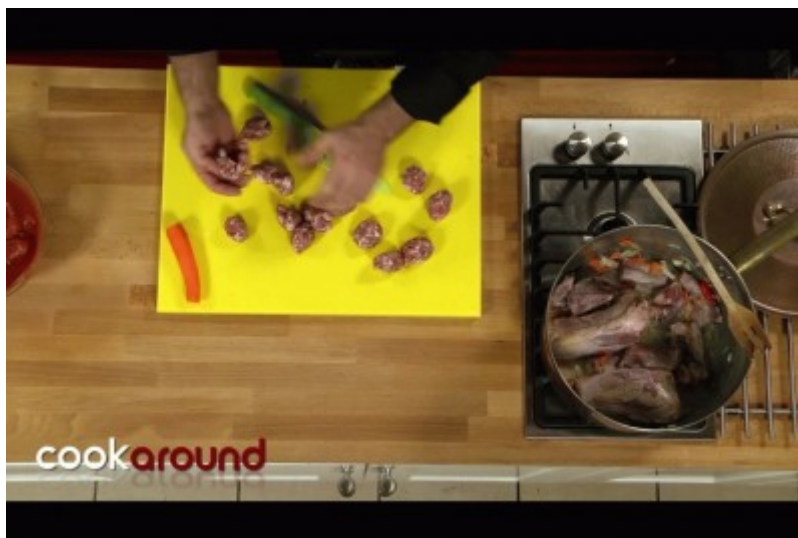


- 4 Quando la carne avrà cambiato colore in modo uniforme, sfumate la preparazione con il vino bianco a fiamma vivace per far evaporare velocemente la parte alcolica del vino.



- 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.



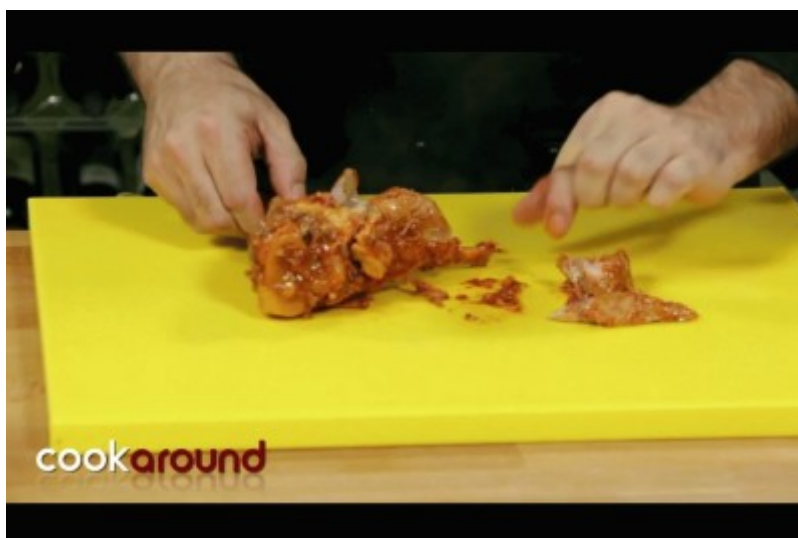
- 7 A questo punto, coprite la casseruola con un coperchio e lasciate cuocere il sugo per almeno 1 ora e 30 minuti, aggiungendo se necessario poca acqua calda.

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