

PRIMI PIATTI

Orecchiette al sugo di involtini di maiale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **14 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le orecchiette al sugo di involtini di maiale sono un primo piatto generoso e confortevole, perfetto per quando farete gli involtini e vorrete sfruttarne tutto il sapore e la ricchezza abbinandoli a una ottima pasta regionale!

PER CIRCA 400-450 G DI SUGO DI INVOLTINI DI MAIALE

LONZA DI MAIALE A FETTE 4
LARDO DI MAIALE 50 gr
POMODORO PELATO 425 gr
CAROTE ½
CIPOLLE ½
SEDANO ½ coste
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALVIA 4 foglie
ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PER LE ORECCHIETTE

ORECCHIETTE 400 gr

PECORINO grattugiato - 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50

gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

secchi - 2

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portatela ad ebollizione, salatela e tuffatevi le orecchiette.



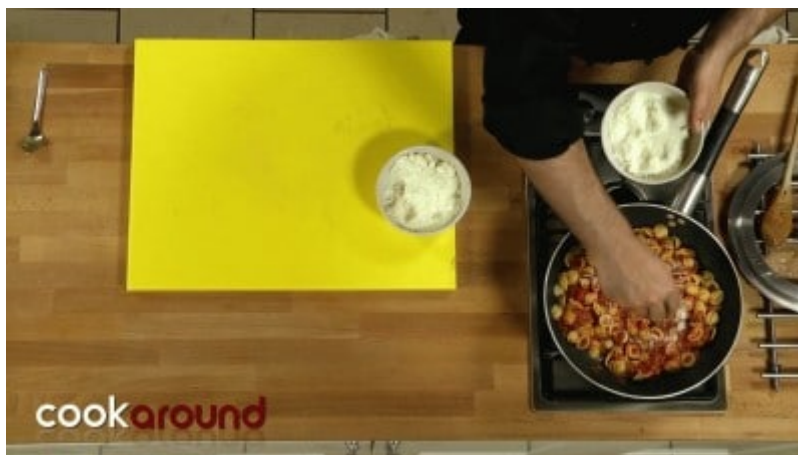
- 2 Trasferite il sugo degli involtini di maiale in una padella, aggiungete se gradite dei peperoncini secchi e lasciate scaldare.



- 3** Scolate le orecchiette al dente e trasferitele nella padella con il sugo, mescolate bene per condire la pasta in modo uniforme e saltate il tutto per un altro minuto.



- 4** Ultimate il piatto mantecandolo con un po' di pecorino e di parmigiano.



- 5 Servite le orecchiette con un'ulteriore spolverata di pecorino e di parmigiano e accompagnate a piacere con un involtino di maiale.

