

PRIMI PIATTI

# Orecchiette alla materana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

ORECCHIETTE fresche - 500 gr  
POMODORI maturi - 500 gr  
POLPA DI AGNELLO 200 gr  
MOZZARELLA 200 gr  
PECORINO ROMANO 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a pezzetti; fatela rosolare nell'olio d'oliva, quindi aggiungete nello stesso tegame i pomodori lavati, pelati, privati dei semi e spezzettati.



- 2 Salate e ultimate la cottura. A parte, lessate la pasta molto al dente in abbondante acqua salata; scolatela; disponetela a starti in un tegame di coccio e condite ognuno di essi con il sugo e il formaggio.



- 3 Distribuite anche la mozzarella ridotta a fettine sottili e fate in modo che la superficie esterna sia cosparsa di sugo e formaggio.



4 Passate in forno già caldo per 15 minuti circa.