

PRIMI PIATTI

# Pasta con la carne capuliata

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La pasta con la carne capuliata è una saporitissima (e sicilianissima) variante della classica pasta al forno.

## INGREDIENTI

MACCHERONI RIGATI 400 gr  
CARNE DI MANZO 600 gr  
POMODORI 400 gr  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO 1 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BRODO DI CARNE 1 tazza  
PECORINO ROMANO 100 gr  
CACIOCAVALLO 100 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Rosolate la polpa di manzo nell'olio, assieme alla cipolla tritata, allo spicchio d'aglio e al

mazzetto di odori.

Aggiungete alla carne rosolata il vino rosso che dovrà essere assorbito dalla carne a padella coperta.



- 2 Quando il vino sarà stato assorbito completamente, aggiungete i pomodori pelati a pezzi, la tazza di brodo, il sale ed il pepe.



- 3 Filtrate il sugo di cottura e tritate la carne molto finemente, potete anche aiutarvi con un tritatutto.



4 Nel frattempo, lessate i maccheroni al dente in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il pecorino ed il sugo filtrato della carne.

Trasferite i maccheroni conditi in una teglia unta d'olio, cospargeteli con la carne capuliata (ovvero tritata) e le fette di caciocavallo.



5 Infornate per 15 minuti e servite.