

PRIMI PIATTI

Rigatoni con la pagliata

di: *frangipane*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

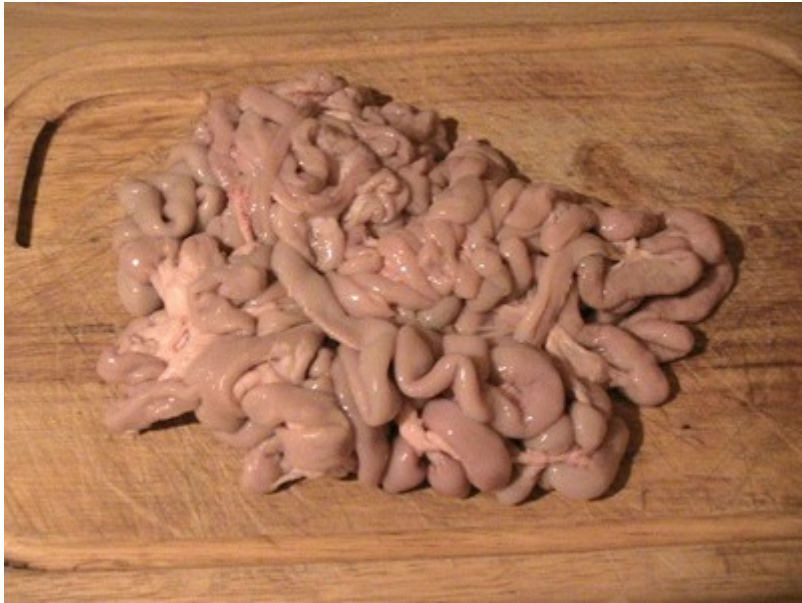


INGREDIENTI

1kg di pagliata (termine romanesco che indica i budellini di vitello agnello manzo o capretto) già preparata ovvero ripulita delle parti grasse e spellata
conserva di pomodoro
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
olio di oliva
pecorino romano grattugiato
pasta rigatoni
sale fino e grosso
peperoncino
2 chiodi di garofano.

PREPARAZIONE

1 Lavare delicatamente circa 1Kg di pajata. Pulirla per bene.



2 Tagliarla a pezzi di circa 20 cm.



3 Legare le estremità con un filo formando tante ciambelle, continuare così con tutta la pajata.



4 In un tegame fondo e pesante mettere a scaldare l'olio, appena caldo, aggiungere le rotelle di pajata, accompagnate da un pugno di sale grosso, un paio di chiodi di garofano, una spolverata di pepe. Lasciare indorare a fuoco basso, mescolando spesso e con attenzione per impedire che le rondelle

facciano crosta, cioè che si attacchino o si sbruciacchino.



5 Quando è tutto ben rosolato, aggiungere 1/2 cipolla tagliata fine, 1/2 aglio schiacciato, il gambo di sedano e la carota tritati fine, peperoncino a piacere. Rosolare ancora, poi sfumare con il vino bianco secco, coprire con il passato di pomodoro.



- 6 Cuocere per almeno un'ora, sempre coperto e a fuoco basso, mescolando con un mestolo di legno, facendo attenzione a non rompere le ciambelle.

Quando la pajata è pronta cuocere i rigatoni al dente, ripassarli in padella aggiungendo una spolverata di pecorino romano grattugiato, impiattare, aggiungere delle rotelle di pajata e terminare con altro pecorino grattato.



- 7 Servire accompagnando con del vino di Frascati.



NOTE