

PRIMI PIATTI

# Rigatoni con la pajata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## INGREDIENTI

INTESTINI DI VITELLINO chiamata anche  
Pajata - 800 gr  
RIGATONI 400 gr  
PANCETTA (TESA) 50 gr  
CIPOLLE 1  
SEDANO 1 costa  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALSA DI POMODORO PRONTA 200 ml  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
CHIODI DI GAROFANO 4  
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino  
PECORINO ROMANO 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Spellare la pajata e tagliarla a pezzi di 20 cm circa. Mettere in un piatto e spruzzare con aceto.

Tritare la cipolla, il sedano, il prezzemolo e la pancetta e metterli in un recipiente di coccio con due spicchi d'aglio interi e un po' di olio; lasciar soffriggere togliere l'aglio, unire la pajata, sale pepe e i chiodi di garofano, bagnare con il vino, far evaporare ed aggiungere la salsa di pomodoro diluita in 4 bicchieri di acqua calda.

Lasciare cuocere coperto a fuoco basso per circa tre ore. Il sugo dovrà risultare denso, se occorre aggiungere altra acqua calda.

Nel frattempo lessare i rigatoni, scolarli al dente, versarli in un piatto caldo e servirli con la pajata ed il pecorino.