

PRIMI PIATTI

Strangolapreti alla potentina

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

SALE

POMODORO PELATO 400 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PECORINO ROMANO 60 gr

PEPE NERO

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

NOCE MOSCATA 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

CARNE DI MAIALE 400 gr

PANCETTA ARROTOLATA 50 gr

PECORINO 20 gr

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tritate il prezzemolo con l'aglio ed unitevi 20 g di pecorino grattugiato, pecorino a pezzetti, un pizzico di noce moscata e un pizzico di peperoncino. Distribuite il composto sulla fetta di carne e adagiatevi sopra la pancetta.



- 2 A questo punto arrotolate la carne su se stessa e legatela con spago da cucina.

Rosolate il rotolo di carne con 4 cucchiai di olio, bagnate col vino e fatelo evaporare a fiamma viva. Unite i pomodori passati al passaverdura, salate, pepate e lasciate sobbollire per circa 2 ore aggiungendo, se occorre, acqua calda.



3 Prelevate dal recipiente la carne che può essere servita come secondo e tenete in caldo il sugo col quale condirete gli strangolapreti.

Versate la farina in una ciotola e incorporatevi acqua bollente sufficiente a ottenere un impasto compatto: trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e lavoratelo per circa 15 minuti.

Formate dei bastoni dello spessore di un dito, tagliateli a pezzetti lunghi circa 2 cm, schiacciateli al centro e cuoceteli in acqua bollente salata.



4 Gli strangolapreti, che all'ebollizione verranno tutti a galla, raggiunta la perfetta cottura scenderanno in fondo alla pentola, questo sarà il momento di scolarli.

Trasferiteli in una terrina e conditeli con il ragù messo da parte, con del pecorino grattugiato e una spolverata di peperoncino.

Amalgamate bene gli ingredienti e servite subito.