

PRIMI PIATTI

Tortiglioni al sugo di costine di maiale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **105 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete alla ricerca di un primo piatto che metta d'accordo tutta la famiglia, ecco per voi una ricetta imperdibile! I **tortiglioni al sugo di costine di maiale** sono buonissimi e molto semplici da fare! Provate questa ricetta squisita e vedrete che soddisfazione: faranno tutti la scarpetta!

INGREDIENTI

TORTIGLIONI 400 gr
ROSTICCIANA 1 kg
PASSATA DI POMODORO 500 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
ALLORO foglia - 1
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO costa - 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scaldate un bel fondo d'olio in una pentola in ghisa.



2 Aggiungete le verdure per il soffritto ovvero il sedano, le carote e la cipolla tritate finemente.





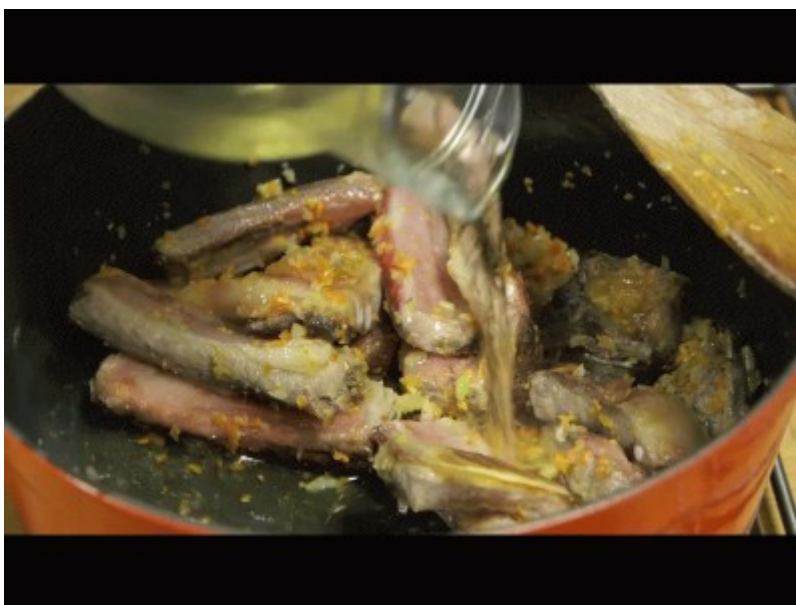
3 Insaporite il soffritto con metà foglia d'alloro e lasciate cuocere un altro po'.



4 Unite al tegame anche la rosticciana e fatela rosolare uniformemente.



5 Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.



6 Quando il vino è completamente evaporato, unite la passata e salate a piacere.



- 7 Coprite il tegame con il suo coperchio e lasciate cuocere lentamente per circa un'ora e mezza.



- 8 Al termine della cottura, prelevate la rosticciana dal tegame e dividete la carne dalle ossa.



- 9 Rimettete la carne sminuzzata in una padella, unite qualche cucchiata di sugo rimasto nel tegame e fate scaldare il tutto regolando di sale.



10 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, salatela e fatevi cuocere i tortiglioni.



11 Scolate la pasta al dente e passatela in padella con il sugo.



12 Cospargete di parmigiano grattugiato e mescolate.



13 Servite i tortiglioni ben caldi cospargendoli con altro parmigiano grattugiato.

