

PRIMI PIATTI

Maccaroni di casa alla pastorella

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina di grano integrale	500 g
Uova	3
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Carne di maiale tritata	100 g
Cipolle	2
Concentrato di pomodoro	100 g
Vino rosso asciutto	1/2 bicchiere
Alloro	alcune foglie
Sale	
Pepe	
Semi di finocchio	1/3 cucchiaino
Salsiccia di maiale	1
Ricotta salata secca grattugiata	100 g

Preparazione

- 1 Sulla spianatoia disponete la farina a fontana e mettetevi nel mezzo le uova e tanta acqua da fare un impasto molto asciutto.
- 2 Tagliatelo in pezzi, arrotolateli sull'asse con le mani a ridurli allo spessore di una matita e tagliate in pezzetti di 3-4 cm.
- 3 Appoggiate su ciascuno di essi un ferro da calza sottile, arrotolateli fino a raggiungere la lunghezza di 8-10 cm., sfilate il ferro in modo che resti il buco e mettete ad asciugare i maccheroni su una tovaglia cosparsa di farina.
- 4 In un tegame di coccio fate scaldare l'olio, rosolatevi la carne tritata, aggiungete le cipolle tritate e, appena imbiondite, il sale, il pepe, i semi di finocchio e l'alloro.
- 5 Bagnate col vino e quando sarà evaporato unite il concentrato di pomodoro, allungando con un po' d'acqua. Fate cuocere per un paio d'ore. A parte cuocete la salsiccia e

sminuzzatela.

- 6 Sgocciolatela. Sgocciolate al dente i maccheroni che avrete lessato in acqua leggermente salata, conditeli con il sugo e cospargeteli di ricotta salata secca grattugiata e di salsiccia sminuzzata.