

PRIMI PIATTI

Maccheroni al forno (versione 2)

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo maccheroni	400 g
Pomodori	750 g
Cipolla	1
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Prosciutto	125 g
Capocollo	125 g
Aglio	1 spicchio
Peperoncino rosso	1
Sugna	50 g
Sale	
Formaggio caciocavallo vecchio grattugiato	100 g

Preparazione

- 1 In un tegame di coccio con la sugna mettete a rosolare cipolla e prezzemolo tritati, prosciutto e capocollo ritagliati in dadini, uno spicchio d'aglio intero e il peperoncino rosso tagliuzzato.
- 2 Aggiungete poi i pomodori pelati, privi dei semi e del liquido di vegetazione, salate e fate cuocere e restringere la salsa.
- 3 Lessate i maccheroni in acqua leggermente salata, sgocciolateli quasi a metà cottura, ponetene uno strato in una teglia intinta di sugo, condite col caciocavallo grattugiato e con la salsa di pomodoro, fatene un secondo strato, condite ancora e così via, terminando con uno strato di salsa. Mettete in forno per 15-20 minuti.