

PRIMI PIATTI

Orecchiette alla lucana

Tradizione: Basilicata

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo orecchiette	400 g
Carne di vitello macinata	300 g
Pomodori maturi sodi	500 g
Cipolla	1
Basilico	5 foglie
Olio d'oliva extra-vergine	
Formaggio pecorino grattugiato	
Sale	
Peperoncino	

Preparazione

- 1 Tritate la cipolla e fatela ammorbidire in un tegame di coccio con qualche cucchiaino di olio; non appena diventa trasparente unite la carne macinata, salate e, mescolando, lasciate insaporire per qualche minuto.
- 2 Aggiungete anche i pomodori che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privati dei semi e spezzettati.
- 3 Poi proseguite su fiamma bassa per circa due ore, mantenendo mescolato e eventualmente allungando con un poco di acqua calda. Prima di spegnere controllate il sale e insaporite con peperoncino e basilico sminuzzato.
- 4 Lessate le orecchiette in acqua salata, scolatele e conditele con il sugo e pecorino grattugiato.