

PRIMI PIATTI

Rigatoni alla silana

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo rigatoni	400 g
Pomodori	600 g
Cipolla	1
Aglio	2 spicchi
Prezzemolo tritato	1/2 cucchiaino
Basilico	1 ciuffo
Prosciutto	150 g
Salsiccia secca	150 g
Guanciale di maiale	100 g
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Funghi porcini secchi	20 g
Peperoncino piccante	1
Burro	50 g
Formaggio caciocavallo fresco	100 g
Formaggio pecorino grattugiato	70 g
Sale	
Pepe nero	

Preparazione

- 1 In un ampio tegame di coccio mettete i pomodori spezzettati, la cipolla, l'aglio e il prezzemolo tritati, il basilico a pezzetti, il prosciutto in dadini, la salsiccia in fettine, il guanciale a striscioline, i funghi (ammollati solo se necessario) in pezzetti, l'olio d'oliva (non precedentemente soffritto) e il peperoncino spezzettato.
- 2 Lasciate bollire lentamente per un paio d'ore, regolate di sale, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'acqua se il sugo va asciugando.

- 3 Lessate in abbondante acqua leggermente salata i rigatoni, sgocciolateli molto al dente, versateli nel tegame contenente il sugo e rimestate.
- 4 Dopo che saranno ben conditi, trasferiteli in un ruoto, cospargeteli di formaggio pecorino grattugiato, pepe nero pestato nel mortaio, fiocchetti di burro (possibilmente quello naturale dei «butirri») e pezzettini di caciocavallo fresco, tenendo il ruoto a fuoco basso.
- 5 Quando tutto si sarà ben amalgamato, servite i rigatoni ben caldi.