

PRIMI PIATTI

Rigatoni saltati

Tradizione: Calabria

DOSI

10 persone

Ingredienti per 10 persone

Pasta tipo rigatoni	1000 g
Carni miste (maiale, capretto, ghiro)	2000 g
Cipolla	1
Prezzemolo	1 mazzettino
Alloro	2 foglie
Olio d'oliva extra-vergine	20 cl
Sugna	100 g
Sale	
Peperoncini piccanti	2
Vino rosso asciutto	1 bicchiere
Formaggio pecorino grattugiato	150 g

Preparazione

- 1 Caratteristica di questo piatto è il connubio di carni domestiche e selvatiche, tra cui il ghiro che in Calabria, così come in alcune località dell'entroterra campano, è largamente stimato.
- 2 In un ampio tegame di coccio versate l'olio e la sugna, soffriggetevi la cipolla affettata finemente e unite le carni tagliate in pezzetti ma non disossate.
- 3 Bagnate, poco alla volta, col vino rosso. Quando sarà del tutto evaporato, aggiungete un po' d'acqua, il mazzettino di prezzemolo e l'alloro ben legati con un filo di cotone, il sale e i peperoncini tagliuzzati.
- 4 A completa cottura eliminate il mazzettino. lessate al dente i rigatoni in acqua leggermente salata, sgocciolateli, versateli nel tegame, rigirate accuratamente, informaggiateli di pecorino, fateli saltare sul fuoco per qualche minuto e serviteli riuniti alle carni.