

PRIMI PIATTI

Strangolapreti rustici

Tradizione: Cervaro (FR), Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo strangolapreti	1000 g
Cipolla	1
Sedano	2 coste
Carota	1
Aglio	2 spicchi
Prezzemolo e basilico tritati	1 cucchiaio
Burro	
Olio d'oliva	
Pomodori pelati (scatole di 450 g)	1 scatola
Salame cotto (fette di 50 g)	3 fette
Fegatini di pollo	100 g
Salvia	alcune foglie
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mondate, lavate e tritate la cipolla, il sedano, la carota e gli spicchi d'aglio: mettete il trito in una casseruola larga e bassa, unite il prezzemolo e il basilico pure tritati, 30 g di burro e due cucchiai di olio; fate rosolare a fiamma bassa, rimestando spesso, fino a quando le verdure saranno ben stufate.
- 2 Aggiungete, quindi, i pelati pasati al setaccio o il passato di pomodoro, mescolando bene. Salate, pepate e fate cuocere, molto piano, per circa 40 minuti a recipiente coperto, unendo, se occorre, poca acqua calda.
- 3 Passate, quindi, la salsa al setaccio, rimettetela nella casseruola e unite il salame cotto tagliato a dadini. Mescolate bene. Nel frattempo avrete messo sul fuoco l'acqua per la cottura degli strangolapreti.

- 4 Appena bolle, salatela e buttatevi gli strangolapreti, scolandoli con una schiumarola non appena verranno a galla.
- 5 In questi pochi minuti, lavate e tritate i fegatini e fateli saltare con una noce di burro, qualche foglia di salvia, sale e pepe.
- 6 Scolate gli strangolapreti, metteteli in una zuppiera e conditeli con il sugo e con i fegatini, mescolando bene.