

PRIMI PIATTI

Rigatoni con la pajata

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pajata (intestini di vitello)	800 g
Pasta tipo rigatoni	200 g
Pancetta	50 g
Cipolla	
Sedano	
Prezzemolo	
Aglio	2 spicchi
Salsa di pomodoro	
Vino bianco secco	1 bicchiere
Chiodi di garofano	alcuni
Aceto di vino	
Formaggio Pecorino Romano grattugiato	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Spellare la pajata e tagliarla a pezzi di 20 cm circa. Mettere in un piatto e spruzzare con aceto.
- 2 Tritare la cipolla, il sedano, il prezzemolo e la pancetta e metterli in un recipiente di coccio con due spicchi d'aglio interi e un po' di olio; lasciar soffriggere, togliere l'aglio, unire la pajata, sale, pepe e i chiodi di garofano, bagnare con il vino, far evaporare ed aggiungere la salsa di pomodoro diluita in 4 bicchieri di acqua calda.
- 3 Lasciare cuocere coperto a fuoco basso per circa tre ore. Il sugo dovrà risultare denso, se occorre aggiungere altra acqua calda.

- 4 Nel frattempo lessare i rigatoni, scolarli al dente, versarli in un piatto caldo e servirli con la pajata ed il pecorino.