

PRIMI PIATTI

Fusilli alla napoletana (versione 3)

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo fusilli	400 g
Pancetta	200 g
Salame di Napoli piccante	100 g
Carne d'agnello (o di capretto) (o di maiale) (o carne mista)	350 g
Olio d'oliva	1 bicchiere
Vino bianco secco	1 bicchiere
Ricotta	200 g
Salsa di pomodoro concentrata	4 cucchiari
Cipolla	1
Sedano	1 gambo
Carota	1
Aglio	2 spicchi
Sale	
Pepe	
Peperoncino	

Preparazione

- 1 Tritate la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio, la pancetta, la carne, il salame e ponete tutto a rosolare in un buon bicchiere d'olio, bagnando poco alla volta con il vino.
- 2 Unite al sugo la ricotta sminuzzata, mescolate e regolate di sale, pepe e peperoncino piccante. Unite poi quattro cucchiari di salsa di pomodoro, proseguite la cottura per almeno 1 ora.
- 3 Mettete a fuoco ora la pentola con acqua salata molto abbondante e quando bolle gettatevi i fusilli che dovranno cuocere al dente: scolateli e conditeli subito con il sugo bollente.