

Maccheroni alla mulinara

30 Novembre 2006

MACCHERONI ALLA MULINARA

Dosi per 4 persone:

500 gr. di farina integrale
3 uova
200 gr. di carne di manzo
200 gr. di agnello
200 gr. di maiale
2 scatole grandi di pelati
vino bianco secco
olio d'oliva
burro
cipolla, carota, sedano
pecorino
sale

Lavorare farina ed uova fino ad ottenere un panetto, praticarvi al centro un foro ed infilandovi le mani, l'una di fronte all'altra, lavorare ancora la pasta circolarmente (come una ruota). Ottenuto un lunghissimo maccherone, tagliarlo nella misura voluta. Mettere a cuocere i maccheroni per circa 15 minuti.

Per il sugo: mettere a rosolare i tre tipi di carne a pezzi molto piccoli ed un trito di cipolla, carota e sedano. Quando la carne sarà rosolata, irrorarla con una spruzzata di vino bianco. Evaporato il vino, aggiungere la salsa di pomodoro. Lasciare cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore.

La "Mulinara" andrà condita con questo sugo e con abbondante pecorino abruzzese e sarà servita ben calda.