

Maccheroni alla pecorara

30 Novembre 2006

MACCHERONI ALLA PECORARA

Dosi per 10 persone:

1,200 kg di farina

8 uova

2 bicchieri d'acqua

Per il sugo:

80 gr. di guanciale

100 gr. di funghi (porcini)

200 gr. di manzo a dadini

1 cipolla grande

1 bicchiere di olio d'oliva

2 scatole grandi di pelati

500 gr. di burro

60 gr. di melanzane, peperoni, zucchine

40 gr. di ricotta

100 gr. di pecorino abruzzese

40 gr. di olive nere

basilico e sale

Lavorare la pasta e formare dei cordoncini sottili ad anelli di circa 8 cm di circonferenza.

Far rosolare nell'olio d'oliva la carne, la cipolla tritata, il guanciale e i funghi.

Lasciar soffriggere per circa 3-4 minuti ed aggiungere i pomodori.

Dopo circa 20 minuti aggiungere qualche foglia di basilico e spegnere.

Lessare i maccheroni per circa 5 minuti, scolarli bene, farli saltare in una padella imburata per circa 2 minuti e poi aggiungere metà del pecorino per altri 2 minuti di cottura.

Versare la pasta in una pirofila calda, cospargerla con i peperoni, le melanzane e le zucchine fritte, le olive, la ricotta ed il restante pecorino.

Servire subito.