

Maccheroni e fegatini

22 Maggio 2007

Ingredienti

Farina, uova, fegatini di pollo, vino bianco, cipola, sedano, carote, basilico, alloro, pomodori, peperoncino piccante, sale q.b.

Procedimento

Sfoglia: preparare la sfoglia come per maccheroni alla chitarra.

Sugo: far soffriggere 1/4 di cipolla, una crosta di sedano, una carota e peperoncino piccante. Aggiungere 300 gr di fegatini di pollo tagliuzzati, vino bianco e rosolare con l'alloro. Unire poi 850 gra di pomodoro, sale q.b., basilico e far cuocere.

Lessare la pasta alla chitarra, condirla con la salsa ottenuta e spolverizzare con pecorino dolce.