

# CAVATELLI CON SUGO DI MAIALE

rivisitazione di Anna Moroni  
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: bassa



Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti



Ingredienti (4 persone)

400 g cavatelli freschi

400 g maiale (costolette disossate e polpa di spalla)

1 salsiccia

500g pomodori pelati

Concentrato di pomodoro

300 ml brodo di carne

Una cipolla, tritata finemente

2 spicchi di aglio tritati finemente

100 ml vino rosso

Pecorino grattugiato

50 ml Olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

Versare i 50 ml di olio extravergine in una casseruola, unire aglio e cipolla e farli appassire a fiamma bassa.

Aggiungere la carne e, alzando la fiamma, farla rosolare per qualche minuto. Sfumare con il vino e unire i pomodori pelati schiacciati con le mani e il concentrato disciolto in 200 ml di brodo bollente.

Aggiustare di sale e cuocere per un'ora a fiamma bassa. Aggiungere la salsiccia e far cuocere per un'altra ora, coperto, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchi. Se il sugo si prosciugasse troppo unire un po' di brodo. Se invece il sugo alla fine risultasse troppo liquido fatelo restringere alzando la fiamma e togliendo il coperchio. Far riposare il sugo così preparato per una ventina di minuti e poi togliere la carne.

Cuocere i cavatelli in una pentola di acqua bollente salata. Scolarli al dente e condirli con il sugo.