

Ziti alla napoletana

Gli **ziti alla napoletana** si preparano condendo la pasta lessata al dente con un ragù di carne e successivamente cuocendola in forno con la mozzarella. Ecco i passaggi per gli ziti alla napoletana.



INGREDIENTI

- 350 g **Ziti**
- 500 g **Polpa di vitellone**
- 100 g **Pancetta fresca**
- 100 g **Sedano**
- 200 g **Carote**
- 1 **Cipolla**
- 1 mazzetto **Basilico**
- 400 g **Salsa di pomodoro**
- 1/2 **Aglio a spicchi**
- 1 bicchiere **Vino bianco**
- 100 g **Caciocavallo a scaglette**
- q.b. **Olio extravergine d'oliva**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 150 g **Mozzarella a dadini**

PREPARAZIONE



Lavate, mondate e tritate le verdure insieme con l'aglio. Versate un filo di olio in una casseruola, unite la carne di vitellone tritata, rosolatela con la pancetta tagliata a dadi e le verdure per alcuni minuti.



Bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare, versate la salsa di pomodoro, salate, pepate, coprite e continuate la cottura per 2 ore, aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua calda.



Spezzate gli ziti a 6 centimetri di lunghezza (se fossero del tipo lungo), cuoceteli in abbondante acqua salata e scolateli al dente in una zuppiera, poi mescolateli con tutti gli altri ingredienti tenendo però una parte di sugo e di caciocavallo da parte.



Distribuite gli ziti così preparati in una teglia unta coprendo la pasta col sugo, la mozzarella e le scagliette di caciocavallo tenute da parte.



Infornate a 180 °C per 30 minuti prima di servire in tavola, spolverizzando con basilico tritato finemente.