

# RICETTA DEL GIORNO

## Capunti con ragù d'agnello

**INGREDIENTI:** 300 g di capunti (pasta fresca tipica fatta in casa), 250 g di polpa di agnello, una cipolla, 70 cl di passata di pomodoro, vino bianco secco, 70 g di formaggio pecorino grattato, 70 g di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

**PREPARAZIONE:** Tagliare la cipolla a fette sottili e metterle in un tegame di coccio insieme all'olio e alla carne. Rosolare bene il tutto, bagnare col vino, far evaporare, quindi aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere a fuoco basso per 50 minuti circa, sminuzzare nel ragù la polpa dell'agnello, eliminando le eventuali ossa. A parte cuocere in acqua salata la pasta, scolarla al dente e condire col ragù, spolverando con abbondante pecorino.