

RICETTA DEL GIORNO

Maccheroni in padella

INGREDIENTI: 400 di maccheroni, 300 g di carne di maiale, olio extravergine d'oliva, aglio, ½ bicchiere di vino rosso, 500 g di pomodori pelati, alloro, peperoncino rosso piccante, pecorino grattato, sale.

PREPARAZIONE: Soffriggere in un tegame un poco d'olio con due spicchi d'aglio e la carne di maiale, tagliata a pezzetti, aromatizzando con il vino rosso. Quindi aggiungere i pomodori pelati senza semi e sgocciolati dal loro succo, l'alloro e il peperoncino piccante. Addensare il sugo a fuoco basso rimestando spesso. Condire con questa deliziosa salsa i maccheroni cotti al dente da saltare in padella con formaggio pecorino grattato prima di servire in tavola.