

## Orecchiette alla lucana

Le orecchiette alla lucana sono un classico della Basilicata. Esse si preparano con un impasto fatto di farina, semola, sale e acqua tiepida e da questo otterremo le orecchiette. Intanto si prepara un sugo fatto di cipolle, pomodori e carne che sarà il condimento per le orecchiette una volta che esse saranno cotte.

### La ricetta completa

---



### Ingredienti

- 350 g Farina bianca
  - 100 g Semola
  - q.b. Sale
  - 300 g Carne di vitello macinata
  - 500 g Pomodori
  - 1 Cipolla
  - 4 foglie Basilico
  - q.b. Olio extravergine
  - q.b. Pecorino
  - q.b. Peperoncino
-

## Preparazione



**Disponete** sul piano di lavoro infarinato la farina bianca mischiata con la semola e con un pizzico di sale, quindi lavorate con l'acqua tiepida necessaria ad ottenere un impasto piuttosto sodo ed omogeneo.



**Dopo** 10 minuti circa di lavoro suddividete la pasta in pezzetti. Distendeteli in modo da formare dei lunghi cilindri da cui staccherete tanti pezzettini lunghi di 1 cm.



**Aiutandovi** con la punta del coltello trascinate ogni pezzetto sul piano infarinato in modo da dare la forma di una conchiglia. Appoggiate poi ciascuna conchiglia sulla punta del pollice e rovesciatela all'indietro così da formare le orecchiette, che disponete su un canovaccio infarinato.



**Tritate** la cipolla e fatela ammorbidire in un tegame di coccio con qualche cucchiaio di olio. Non appena diventa trasparente unite la carne macinata, salate e, mescolando, lasciate insaporire per qualche minuto.



Aggiungete anche i pomodori che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privato dei semi e spezzettato, poi, proseguite su fiamma bassa per circa 2 h, mantenendo mescolato ed eventualmente allungando con dell'acqua calda.



**Prima** di spegnere controllate il sale ed insaporite con peperoncino ed il basilico sminuzzato. Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo ed il pecorino grattugiato.