



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Rigatoni con la pajata (pagliata)



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

2 ore e mezza Tempo

Attrezzatura : **una pentola, un tegame**

Ingredienti

- 400 gr di rigatoni
- 600 gr di pagliata di vitello
- 50 gr di strutto
- 1/2 cipolla
- aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 500 gr di pomodori pelati
- parmigiano grattugiato
- sale

Preparazione Rigatoni con la pajata (pagliata)

Passo 1.

Tagliate a pezzi la pagliata.

Passo 2.

Mettete lo strutto in un tegame con un trito di cipolla ed aglio, e fatevi rosolare la pagliata.

Passo 3.

Sfumate con il vino bianco per circa 15 minuti.

Passo 4.

Unite i pelati e cuocete a fiamma bassissima per 2 ore circa.

Passo 5.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditeli con il sugo.

Passo 6.

Spolverizzate con parmigiano a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)