



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

Grano al sugo



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore + 1 notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 350 gr di grano
- 500 gr di pomodori
- 250 gr di tritato agnello
- 250 gr di tritato di maiale
- olio extravergine d'oliva
- ricotta salata
- peperoncino
- sale

Preparazione Grano al sugo

Passo 1.

Mettete il grano in ammollo e lasciatelo ammorbidire per circa 12 ore.

Passo 2.

Fate cuocere il grano in acqua e poco sale.

Passo 3.

Fate rosolare il trito di maiale ed agnello, unite quindi il pomodoro e fate cuocere fino ad ottenere un ragù denso.

Passo 4.

Aggiungete alla salsa il grano e mescolate.

Passo 5.

Condite con peperoncino e ricotta satata grattugiata.

Note

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