



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

Orecchiette alla materana



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella, una teglia**

Ingredienti

- 500 gr di orecchiette
- 500 gr di pomodori
- 200 gr di tritato di agnello
- olio extravergine d'oliva
- 1 mozzarella
- pecorino grattugiato
- sale

Preparazione Orecchiette alla materana

Passo 1.

Fate rosolare la carne in olio.

Passo 2.

Aggiungete quindi i pomodori a pezzettoni e fate cuocere.

Passo 3.

Fate cuocere la pasta al dente.

Passo 4.

Mettete la pasta in una teglia insieme al sugo e alla mozzarella tagliata a fette.

Passo 5.

Spolverate con il pecorino.

Passo 6.

Fate cuocere nel forno per circa 20 minuti.

Note

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