



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

## *Cavatelli e carne di maiale*



**4** Persone

**primi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

### **Ingredienti**

- 300 gr di farina
- 1 uovo
- 1,5 kg di polpa di pomodoro
- 500 gr di polpa di maiale
- 1 pezzo di salsiccia
- 300 gr di costate
- 1 cipolla
- aglio
- peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino
- formaggio pecorino

## **Preparazione Cavatelli e carne di maiale**

### **Passo 1.**

Impastate farina ed acqua Ricavatene dei lunghi bastoncini di meno di 1 cm di diametro.

### **Passo 2.**

Taglieteli in pezzi lunghi 2/3 cm.

### **Passo 3.**

Utilizzando un coltello con la punta affusolata, trascinate ciascun pezzetto su un tagliere fino a dargli la forma desiderata.

### **Passo 4.**

Fate rosolare le carni in olio, aglio, cipolla e prezzemolo.

### **Passo 5.**

Bagnare con del vino rosso ed unite la salsa di pomodoro.

### **Passo 6.**

Fate cuocere per due ore circa.

### **Passo 7.**

Coucete i cavatelli in una pentola con molta acqua, scolate e condire con il sugo.

## **Passo 8.**

A piacere, spolverizzate con il pecorino grattugiato.

### **Note**

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