

ORECCHIETTE al RAGÙ di CAVALLO



INGREDIENTI (6 PERSONE)

750 g di orecchiette
1/2 kg di macinato di cavallo
100 gr di doppio concentrato di pomodoro
50 gr di sedano
50 gr di carote
50 gr di cipolle
3 spicchi d'aglio
ricotta stagionata
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Mentre scaldate il brodo, tritate finemente il sedano, la carote e la cipolla. Fate appassire il tutto in una casseruola con 3 cucchiari di olio e l'aglio non sbucciato. Appena il trito sarà imbiandito, aggiungete la carne e lasciatela rosolare per alcuni minuti. Unitevi il concentrato di pomodoro e 3 mestoli di brodo caldo; salate, pepate, coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per 40 minuti. Nel frattempo fate bollire abbondante acqua salata e fatevi cuocere le orecchiette, ricordandovi di scolarle al dente. Dopo aver tolto gli spicchi d'aglio, condite la pasta con il sugo preparato e guarnite con ricotta grattugiata.



LA RICETTA DEL MESE

Tutte le ricette sul sito www.macelleriazenatti.it



Macelleria Equina
ZENATTI