

FUSILLI ALLA CERNIA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fusilli,
- 5 tranci di cernia (tranci puliti),
- 1 cipolla,
- 1 porro,
- 1 scalogno,
- 1 carota,
- sedano,
- 4 pomodori,
- 4 cucchiaini di malvasia,
- prezzemolo,
- origano,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Far soffriggere scalogno, carota, sedano e prezzemolo tritati; aggiungere i tranci e farli rosolare.

Salare, pepare, unire la malvasia e far evaporare.

Cuocere coperto per 20 minuti.

Frullare 2 tranci e tagliare a dadini gli altri 3.

Fare un sugo con pomodori, origano e sale e cuocere per 15 minuti.

Unire i tranci frullati.

Lessare i fusilli, scolarli e condirli con il sugo e i tranci tagliati a dadini.