

FUSILLI ALLA NAPOLETANA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 200 g di pancetta,
- 100 g di salame di Napoli piccante,
- 350 g di carne d'agnello (o di capretto) (o di maiale) (o carne mista),
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 200 g di ricotta,
- 4 cucchiaini di salsa di pomodoro concentrata,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe,
- peperoncino.

Tritate la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio, la pancetta, la carne, il salame e ponete tutto a rosolare in un buon bicchiere d'olio, bagnando poco alla volta con il vino.

Unite al sugo la ricotta sminuzzata, mescolate e regolate di sale, pepe e peperoncino piccante.

Unite poi quattro cucchiaini di salsa di pomodoro, proseguite la cottura per almeno 1 ora.

Mettete a fuoco ora la pentola con acqua salata molto abbondante e quando bolle gettatevi i fusilli che dovranno cuocere al dente: scolateli e conditeli subito con il sugo bollente.