

MACCARONI DI CASA ALLA PASTORELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina di grano integrale,
- 3 uova,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di carne di maiale tritata,
- 2 cipolle,
- 100 g di concentrato di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di vino rosso asciutto,
- alcune foglie di alloro,
- sale,
- pepe,
- 1/3 di cucchiaino semi di finocchio,
- 1 salsiccia di maiale,
- 100 g di ricotta salata secca grattugiata.

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana e mettetevi nel mezzo le uova e tanta acqua da fare un impasto molto asciutto.

Tagliatelo in pezzi, arrotolateli sull'asse con le mani a ridurli allo spessore di una matita e tagliate in pezzetti di 3-4 cm.

Appoggiate su ciascuno di essi un ferro da calza sottile, arrotolateli fino a raggiungere la lunghezza di 8-10 cm., sfilate il ferro in modo che resti il buco e mettete ad asciugare i maccheroni su una tovaglia cosparsa di farina.

In un tegame di coccio fate scaldare l'olio, rosolatevi la carne tritata, aggiungete le cipolle tritate e, appena imbiondite, il sale, il pepe, i semi di finocchio e l'alloro.

Bagnate col vino e quando sarà evaporato unite il concentrato di pomodoro, allungando con un po' d'acqua.

Fate cuocere per un paio d'ore.

A parte cuocete la salsiccia e sminuzzatela.

Sgocciolatela.

Sgocciolate al dente i maccheroni che avrete lessato in acqua leggermente salata, conditeli con il sugo e cospargeteli di ricotta salata secca grattugiata e di salsiccia sminuzzata.