

MACCHERONI COL FERRO AL RAGÙ

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo maccheroni col ferro freschi,
- 200 g di polpa di maiale macinata,
- 70 g di maggiorchino grattugiato,
- 30 g di strutto,
- 6 pomodori maturi,
- basilico fresco a foglia riccia,
- sale,
- pepe.

Rosolare dolcemente la carne nello strutto.

Lavare, spellare e privare dei semi i pomodori, quindi tagliarli a dadini e aggiungerli alla carne, unire il basilico e aggiustare di sale e pepe.

Mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento per 30 minuti.

Condirvi la pasta unendo il pecorino.