

ORECCHIETTE ALLA LUCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 300 g di carne di vitello macinata,
- 500 g di pomodori maturi sodi,
- 1 cipolla,
- 5 foglie di basilico,
- olio d'oliva extra-vergine,
- formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- peperoncino.

Tritate la cipolla e fatela ammorbidire in un tegame di coccio con qualche cucchiaino di olio; non appena diventa trasparente unite la carne macinata, salate e, mescolando, lasciate insaporire per qualche minuto.

Aggiungete anche i pomodori che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privati dei semi e spezzettati.

Poi proseguite su fiamma bassa per circa due ore, mantenendo mescolato e eventualmente allungando con un poco di acqua calda.

Prima di spegnere controllate il sale e insaporite con peperoncino e basilico sminuzzato.

Lessate le orecchiette in acqua salata, scolatele e conditele con il sugo e pecorino grattugiato.