

PAPPARDELLE AL MAIALE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 200 g di maiale,
- 200 g di vitello,
- 150 g di mortadella,
- 2 nodini di salsiccia,
- conserva di pomodoro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Passare le carni e la mortadella una volta sola nel tritacarne.

Mettere un filo di olio in un tegame e farvi rosolare il macinato e la salsiccia sbriciolata, fino a quando tutta la carne sarà impallidita.

Aggiungere 200 g di conserva di pomodoro, sale e un dito di acqua (o latte).

Fare andare il ragù a fuoco bassissimo per due ore.

Condire le pappardelle cotte al dente e spolverizzarle di parmigiano grattugiato.