

RIGATONI ALLA SILANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 600 g di pomodori,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 ciuffo di basilico,
- 150 g di prosciutto,
- 150 g di salsiccia secca,
- 100 g di guanciale,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 20 g di funghi porcini secchi,
- 1 peperoncino piccante,
- 50 g di burro,
- 100 g di formaggio caciocavallo fresco,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe nero.

In un ampio tegame di coccio mettete i pomodori spezzettati, la cipolla, l'aglio e il prezzemolo tritati, il basilico a pezzetti, il prosciutto in dadini, la salsiccia in fettine, il guanciale a striscioline, i funghi (ammollati solo se necessario) in pezzetti, l'olio d'oliva (non precedentemente soffritto) e il peperoncino spezzettato.

Lasciate bollire lentamente per un paio d'ore, regolate di sale, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'acqua se il sugo va asciugando.

Lessate in abbondante acqua leggermente salata i rigatoni, sgocciolateli molto al dente, versateli nel tegame contenente il sugo e rimestate.

Dopo che saranno ben conditi, trasferiteli in un ruoto, cospargeteli di formaggio pecorino grattugiato, pepe nero pestato nel mortaio, fiocchetti di burro (possibilmente quello naturale dei "butirri") e pezzettini di caciocavallo fresco, tenendo il ruoto a fuoco basso.

Quando tutto si sarà ben amalgamato, servite i rigatoni ben caldi.