

MACCHERONI ALLA CHITARRA CON SUGO DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina di grano duro,
- sale,
- quattro uova,
- farina per stendere la sfoglia.

Per condire:

- 200 g di manzo,
- 100 g di lonza,
- 100 g di agnello,
- un bicchiere scarso di olio,
- una costola di sedano,
- una carota,
- una cipolla,
- 400 g di pelati,
- sale,
- pepe,
- brodo di dadi.

Per questa tipica preparazione abruzzese è necessaria la "chitarra": si tratta, come già abbiamo specificato nella ricetta precedente, di un telaio di legno con fili di acciaio, sopra il quale si appoggia, comprimendola con il matterello, la sfoglia di pasta. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel mezzo le uova e fate la pasta. Ponete nel tritacarne il manzo, la lonza e l'agnello: tritateli, raccogliendoli in una casseruola, e fateli cuocere con l'olio a fuoco dolce. Mentre le carni si colorano, tritate finemente sedano, carota e cipolla. Mettete le verdure nella casseruola e lasciatele rosolare bene insieme alla carne: quindi unite i pelati passati al setaccio, sale e pepe. Fate cuocere per almeno 2 ore, bagnando con qualche cucchiaino di brodo caldo. Intanto preparate i maccheroni alla chitarra come precisato nella ricetta precedente. Lessateli in acqua bollente salata, poi scolateli, trasferiteli nella zuppiera di servizio e conditeli con l'ingrediente che avete preparato. Serviteli ben caldi.