



Maccheroni alla pecorara (Abruzzo) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

primi piatti - misti - Abruzzo

1 kg di farina
4 uova
2 bicchieri d'acqua

Per il sugo:

100 gr. di guanciale
250 gr. di funghi (porcini)
400 gr. di manzo a dadini
1 cipolla grande
1 bicchiere di olio d'oliva
2 barattoli di pelati
300 gr. di melanzane, peperoni, zucchine (precedentemente fritte)
200 gr. di ricotta
150 gr. di pecorino abruzzese
80 gr. di olive nere
basilico e sale

Lavorare la pasta e formare dei cordoncini sottili ad anelli di circa 8 cm di circonferenza.
Far rosolare nell'olio d'oliva la carne, la cipolla tritata, il guanciale e i funghi. Lasciar soffriggere per circa 3-4 minuti ed aggiungere i pomodori. Dopo circa 20 minuti aggiungere qualche foglia di basilico e spegnere.
Lessare i maccheroni per circa 5 minuti, scolarli bene, farli saltare in una padella imburrata per circa 2 minuti e poi aggiungere metà del pecorino per altri 2 minuti di cottura.
Versare la pasta in una pirofila calda, cospargerla con i peperoni, le melanzane e le zucchine fritte, le olive, la ricotta ed il restante pecorino. Servire subito.