

## Maccheroncini

LA RICETTA DEL SUGO ORIGINALE DEI MACCHERONCINI: ingredienti per 4 persone: &#2248; costina di sedano &#2248; 1 carota &#2248; 1 cipolla &#2248; 300g di carne macinata (misto di vitellone, pollo e maiale) &#2248; ossa di manzo &#2248; bicchiere di vino bianco &#2248; 3 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva &#2248; 1/2Kg di pomodori pelati &#2248; sale e pepe &#2248; 50g di pecorino o parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE: I maccheroncini di Campofilone si distinguono dalle altre paste alimentari, perch&#228; la farina deve essere impastata soltanto con uova e tutte le operazioni sono eseguite a mano. La lavorazione richiede abilit&#224;, forza e fatica. La pasta va preparata con ben 10 uova per ogni Kg di farina di grano tenero. Si cuoce rapidamente in acqua bollente gi&#224; salata, a fuoco vivo. Nelle campagne, nel gusto antico, i maccheroncini si presentano bruniti dal condimento ricco di rigaglie, cosparsi di cacio pecorino, velati di pepe nero o peperoncino rosso. Si procede all'impasto degli ingredienti senza aggiunta di acqua. Fate imbiondire la cipolla tritata nell'olio extra vergine di oliva, quindi aggiungete la carota ed il sedano tritato. Salate e pepate. Unite le ossa di manzo e tutta la carne. Fate rosolare il tutto, versate il vino bianco. Una volta evaporato, unite i pomodori. Mandate avanti la cottura a fuoco moderato per circa due ore.

A cottura ultimata potete aggiungere del basilico fresco.

[Scarica la ricetta](#)