CAVATELLI CALABRESI AL RAGU" DI MAIALE

ricetta proposta da Maria

Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 1 ora - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- PASTA FRESCA #147;CAVATELLI#148; - 250 gr. di farina “0” - 250 gr. di farina di semola rimacinata - 250 gr. di acqua tiepida - Sale - RAGU#146; DI MAIALE - 1 spicchio di aglio - 1 cipolla - basilico - sale - pepe nero - 500 gr. di pancetta di maiale (o parte molto grassa) - 1 salsiccia di maiale - 3 cucchiai di olio extravergine di oliva - 500 -600 gr. di salsa di pomodoro

---

PASTA FRESCA CAVATELLI

1. Mettere nel contenitore la farina, l'acqua e un pizzico di sale. Chiudere il coperchio ed avviare con il programma ?IMPASTI/DOLCI?;

2. L'impasto deve essere elastico ma compatto. Fare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla riposare 30 minuti;

3. Una volta scartato l'impasto dalla pellicola, tirarlo con un mattarello, creare una forma tubolare e tagliarla a piccoli pezzi. Passarla con un dito sul taglierino rigato.

RAGU DI MAIALE

1. Mettere la cipolla sbucciata e uno spicchio d'aglio intero nel contenitore e tritare con il programma ?ESPERTO? per 20 secondi a velocità ?13? (senza scaldare);

2. Raggruppare sul fondo del contenitore la cipolla e l'aglio. Versare i 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, la carne di maiale e la salsiccia bucherellata ed avviare il programma ?ESPERTO? per 20 minuti a

velocità ?0? e temperatura 110 gradi;

3. Aggiungere la salsa di pomodoro con un po? d'acqua per 40 minuti a velocità ?0? e temperatura 100 gradi;

4. Aggiungere basilico fresco e fare stringere il sugo a 110 gradi per 5 minuti.

Cook Expert ■

"Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix"

Autore : Maria