

## MACCHERONI AL FERRETTO CON BOLOÑESA DE CERDO NEGRO DE CALABRIA



### Ingredientes Menù

500 g Ragù di suino nero di Calabria - Boloñesa de cerdo negro de Calabria - SY1X

### Ingredientes

345 cl Agua  
324 g Harina 00  
324 g Sémola  
4 g Sal

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Para 6 personas

Mezclar la harina con la sémola y la sal. Añadir el agua a temperatura ambiente y amasar. Dejar reposar durante una hora. Dividir la masa en pequeños trozos, estirarlos formando cordones y cortarlos en trozos de unos 8-9 cm de longitud. Enrollar estos cordones enharinados alrededor de un hierro fino (ferretto) formando un hueco en el interior. Colocar los maccheroni obtenidos sobre una bandeja, manteniéndolos bien separados. Después, cocerlos en agua hirviendo con sal. Mientras tanto, calentar en una sartén, a fuego vivo y durante unos minutos, la boloñesa de cerdo negro de Calabria. Una vez cocidos, escurrir los maccheroni y añadirlos a la salsa. Saltear en la sartén y servir.

### Procedimiento sin gluten