

## MACCHERONI AL PETTINE AVEC RAGOÛT DE SANGLIER



### Ingédients Menù

10 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K  
45 g. Pomodorina - CA1  
60 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG(Sauce ragù de sanglier au Barolo DOCG) - SE0K  
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingédients

1 Laurier  
120 g Maccheronis al pettine frais  
Parmesan râpé  
Romarin  
Jambon cru

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Pour 1 personne

Dans une grande quantité d'eau salée, faire cuire les maccheroni al dente. Dans une poêle avec un peu d'huile, faire revenir le Soffritto de légumes frais. Ajouter la sauce ragù de sanglier et le laisser prendre du goût sur le feu. Ajouter ensuite la Pomodorina et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes, en assaisonnant avec un peu de romarin. Égoutter les maccheroni et les mélanger à la sauce préparée avec un peu de parmesan. Décorez avec une feuille de laurier et le jambon grillé et émietté.