

MACCHERRONI AL FERRETTO AVEC SAUCE RAGÙ DE PORC NOIR DE CALABRE



Ingrédients Menù

500 g Ragù di suino nero di Calabria - Sauce ragù de porc noir de Calabre - SY1X

Ingrédients

345 cl Eau
324 g Farine 00
324 g Semoule
4 g Sel

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Mélanger la farine avec la semoule et le sel. Ajouter l'eau à température ambiante et pétrir la pâte. Laisser reposer pendant une heure. Diviser la pâte en petits morceaux, les rouler en formant des cordons et les couper en morceaux d'environ 8-9 cm de longueur. Enrouler ces cordons farinés autour d'un fer fin (ferretto) afin de former un creux à l'intérieur. Disposer les maccheroni obtenus sur un plateau en les gardant bien séparés. Ensuite, les cuire dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, chauffer dans une poêle, à feu vif et pendant quelques minutes, le ragù de porc noir. Une fois les maccheroni cuits, les égoutter et les ajouter à la sauce. Faire sauter dans la poêle et servir.

Préparation sans gluten