

MACCHERONI AL FERRETTO CON RAGÙ DI SUINO NERO



Ingredienti Menù

500 g Ragù di suino nero di Calabria - SY1X

Ingredienti

345 cl Acqua

324 g Farina 00

324 g Semola

4 g Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Mescolare la farina con la semola e il sale. Aggiungere l'acqua a temperatura ambiente ed impastare. Lasciare riposare per un'ora. Dividere l'impasto in piccoli pezzi, stenderli formando dei cordoncini e tagliarli di lunghezza 8-9 cm circa. Attorcigliare questi cordoncini infarinati al ferretto formando un incavo all'interno. Disporre i maccheroni ottenuti su un vassoio tenendoli ben stesi. Successivamente cuocerli in acqua bollente salata. Nel frattempo scaldare in padella a fuoco vivo, per alcuni minuti, il Ragù di suino nero.

A cottura ultimata, scolare i maccheroni e aggiungerli al condimento. Saltare in padella e servire.

Procedimento senza glutine