



CHEF IN
CAMICIA



Orecchiette alla materana

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 45 minuti

Difficoltà: Facile

- Orecchiette, 250 g;
- Polpa di agnello, 250 g;
- Passata di pomodoro, 500 g;
- Vino bianco, q.b.;
- Cipolla, 1;
- Mozzarella, 150 g;
- Pecorino grattugiato, 40 g;
- Olio Extravergine di oliva;
- Sale;
- Pepe.

> PREPARAZIONE

- Affettare finemente la cipolla, quindi rosolarla in un tegame dal fondo spesso, adatto per la preparazione di un ragù;
- Una volta appassita aggiungere la polpa di agnello tagliata a cubetti piccoli, e fare rosolare molto bene la carne;
- Sfumare con vino bianco e lasciare evaporare;
- Salare, pepare, aggiungere la passata di pomodoro, quindi cuocere a fuoco lento per circa 1 ora;
- Cuocere le orecchiette al dente, quindi scolarle all'interno del sugo di agnello e lasciare insaporire;
- In una pirofila disporre uno strato di orecchiette, adagiarvi sopra la mozzarella a fette e una spolverata di pecorino;
- Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti, comporre l'ultimo strato con abbondante pecorino per la gratinatura;
- Gratinare in forno a 195-200° per circa 10 minuti.

