

DITALI ALLA CASERECCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ditali,
- una carotina,
- una costola di sedano,
- una cipollina,
- 30 g di pancetta
- 30 g di burro,
- quattro cucchiaini di olio,
- 30 g di funghi secchi,
- 60 g di fegatini di pollo,
- 80 g di salsiccia,
- 100 g di polpa di manzo tritata,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- una scatola piccola di salsa di pomodoro,
- brodo di dadi,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Tritate finemente la carota con il sedano, la cipollina e la pancetta.

Ponete tutto sul fuoco a rosolare in un tegame con il burro e l'olio.

Dopo circa 20 minuti di cottura a fiamma lenta, quando cioè le verdure saranno ben appassite, unitevi i funghi, che avrete in precedenza fatto rinvenire in acqua tiepida, lavato e tritato grossolanamente.

Aggiungete anche i fegatini di pollo, dopo averli puliti e tagliati a pezzetti, la salsiccia, privata della pelle e sminuzzata, ed infine la carne trita.

Allorchè tutti questi ingredienti avranno preso colore, bagnateli con il vino bianco, che lascerete evaporare prima di aggiungere la salsa diluita con 2 mestoli di brodo di dadi.

Salate poco, pepate, coprite il tegame e portate il sugo a cottura completa, a fuoco moderatissimo: ci vorranno 2 ore abbondanti.

Se il ragù dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altri mestoli di brodo.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, trasferitela in una zuppiera di servizio e conditela con il sugo, cospargendola poi di parmigiano grattugiato.

Servite i "ditali alla casereccia" ben caldi.