MACCHERONCINI AL VESUVIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carne di maiale,
- 2 cipolle,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- 30 g di strutto,
- 30 g di salame napoletano,
- 30 g di prosciutto crudo,
- 1 carota,
- sedano,
- salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- 1 scatola di mais,
- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- abbondante formaggio parmigiano (o pecorino dolce).

In un recipiente di terracotta mettete con l'olio e lo strutto la cipolla tagliata sottile, con il sedano a piccoli pezzi e la carota pure affettata sottilmente.
Aggiungete la carne, il salame ed il prosciutto a piccoli pezzi, coprite di acqua e cuocete a fuoco basso.
Quando l'acqua sarà totalmente evaporata, mescolate il sugo, aggiungete sale e pepe, ancora un bicchiere ai acqua e continuate la cottura per altri 30 minuti a fuoco sempre basso.
Per ultimo unite il mais scolato dal suo liquido, la salsa di pomodoro e cuocete ancora per 15 minuti prima di versarla sui maccheroncini lessati al dente in abbondante acqua salata.
Servite con abbondante parmigiano o pecorino dolce.