

MACCHERONI AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 750 g di pomodori,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 125 g di prosciutto,
- 125 g di capocollo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino rosso,
- 50 g di sugna,
- sale,
- 100 g di caciocavallo vecchio grattugiato.

In un tegame di coccio con la sugna mettete a rosolare cipolla e prezzemolo tritati, prosciutto e capocollo ritagliati in dadini, uno spicchio d'aglio intero e il peperoncino rosso tagliuzzato. Aggiungete poi i pomodori pelati, privi dei semi e del liquido di vegetazione, salate e fate cuocere e restringere la salsa. Lessate i maccheroni in acqua leggermente salata, sgocciolateli quasi a metà cottura, ponetene uno strato in una teglia intinta di sugo, condite col caciocavallo grattugiato e con la salsa di pomodoro, fatene un secondo strato, condite ancora e cosý via, terminando con uno strato di salsa. Mettete in forno per 15-20 minuti.