MAHARRONES LADOS CON SUGO DI PECORA SUPRAMONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina 00,
- 500 g di semola di grano sardo,
- 2 uova intere,
- acqua non salata,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 sedano,
- 1 mazzetto di aromi,
- 500 g di pecora supramontina,
- 1 kg di pomodori freschi,
- 200 g di formaggio pecorino orgolese.

Per la pasta: Preparare l'impasto dosando bene l'acqua.

Sfogliare la pasta con uno spessore di circa 2 mm e con bicchierino creare dei piccoli medaglioni di pasta.

Per il sugo: soffriggere con olio d'oliva cipolle, carote, sedano tritati, aggiungere la carne tagliata a pezzetti e bagnare tutto con cononau di orgosolo.

Fare evaporare e aggiungere i pomodori freschi precedentemente passati, sale e il mazzetto aromatizzante.

Condire la pasta con il sugo e spolverare con pecorino orgolese.