

RIGATONI SALTATI

Ingredienti per 10 persone:

- 1 kg di pasta tipo rigatoni,
- 2 kg di carni miste (maiale, capretto, ghiro),
- 1 cipolla,
- 1 mazzettino di prezzemolo,
- 2 foglie di alloro,
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di sugna,
- sale,
- 2 peperoncini piccanti,
- 1 bicchiere di vino rosso asciutto,
- 150 g di formaggio pecorino grattugiato.

Caratteristica di questo piatto è il connubio di carni domestiche e selvatiche, tra cui il ghiro che in Calabria, così come in alcune località dell'entroterra campano, è largamente stimato.

In un ampio tegame di coccio versate l'olio e la sugna, soffriggetevi la cipolla affettata finemente e unite le carni tagliate in pezzetti ma non disossate.

Bagnate, poco alla volta, col vino rosso.

Quando sarà del tutto evaporato, aggiungete un po' d'acqua, il mazzettino di prezzemolo e l'alloro ben legati con un filo di cotone, il sale e i peperoncini tagliuzzati.

A completa cottura eliminate il mazzettino.

lessate al dente i rigatoni in acqua leggermente salata, sgocciolateli, versateli nel tegame, rigirate accuratamente, informagiateli di pecorino, fateli saltare sul fuoco per qualche minuto e serviteli riuniti alle carni.