BUCATINI CON SUGO D'AGNELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 200 g di polpa d'agnello
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 400 g di polpa di pomodoro
- vino rosso
- formaggio pecorino grattugiato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Tagliate l'agnello in piccoli pezzi e rosolateli in abbondante olio insieme con aglio (che toglierete appena avrà preso colore), rosmarino e alloro.
Bagnate con un po' di vino e lasciate evaporare.
A questo punto aggiungete anche la polpa di pomodoro, sale e pepe e portate a termine la cottura su fiamma bassa.
Nel frattempo lessate i bucatini in abbondante aqua salata, scolateli e mescolateli al sugo completando con una spolverata di pecorino grattugiato.