

RAGU'

Ricetta

La pasta vede i natali nell'Italiana terra ricca di tradizioni. Ove tu vai di pasta ne trovi in grande quantità; fresca, secca, all'uovo, di semola, di grano duro, lunga, corta ed altro ancora. Ma se la pasta gustosa vuoi assaporare, devi avvolgerla in un rosso intingolo che sangue ti pare ma al palato è una delizia. Di questo saporito intingolo, vorrei dar ricetta.

In una casseruola metti ad appassir nel burro la piangente cipolla, la dolce carota e l'aromatico sedano ridotti a piccoli pezzetti. Or quando questi ingredienti si son tra loro amalgamati, sbriciola la salciccia e a seguir aggiungi le carni del manzo e del porco anch'esse ridotte tritate. Mescola ben bene fino a quando anche questi ingredienti si son ben amalgamati, aggiungi un bicchier di nettare di Bacco e fai evaporar. Ed ecco che arriva il momento del re degli ingredienti ... il pomodoro. La natura è stata generosa con l'uomo offrendo questo frutto che si presta a tanti impieghi. Puoi usarlo cotto, crudo o secco, ma nel caso nostro ben s'addice alla bisogna pelato e ridotto in purea. Infine aggiungi all'intingolo per dare l'ultimo tocco, sale e pepe in quantità a te piacente. Coci almeno per un ora a minimo foco e mescola di tanto in tanto per impedir agli ingredienti di attaccarsi al fondo della casseruola.

Cuoci la pasta di vostro gradimento in abbondante acqua salata ed alla cottura ultimata, scolarla ben bene. Distribuisci la pasta nel desco di ogni commensale ed aiutato da un mestolo irrorala dell'intingolo la stessa. Per dare a questa delizia il colpo finale una pioggia di parmigiano è necessario dare.

Un consiglio: Se è lunga il formato della pasta da te scelta ed una candida casacca indossi, attento al colpo di coda altrimenti la tua casacca a chiazze appare.

FINE

Testo tutelato dalla S.I.A.E.
fa parte della serie "Food lovers"
Numero di posizione 206203
sicilianosa@gmail.com
www.saveriosiciliano.it