Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rigatoni del Marchese del Grillo

borghese-14-dd69a069

RIGATONI CON LA PAJATA
TRATTO DA: IL MARCHESE DEL GRILLO
(Costo € - Tempo 2h e 30min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400 g di rigatoni
250 g pomodori pelati
1 cipolla
1 costa di sedano
50 g di strutto
1 bicchiere di vino bianco
250 g pajata
Pecorino romano q.b.
1 mazzetto di prezzemolo
Mentuccia q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Prepara un fondo di sedano e cipolle tritati grossolanamente. Aggiungi lo spicchio d'aglio in camicia, lo strutto e procedi con la rosolatura.
A parte lega con uno spago da cucina la pajata, precedentemente pulita, evitando che il suo latticello fuoriesca. Uniscila al soffritto aggiustando di sale e pepe. Dopo circa 10 minuti sfuma con vino bianco e incorpora i pomodori pelati.
Cuoci per due ore a fuoco lento.

Porta ad ebollizione l’acqua per la pasta aromatizzandola con il prezzemolo.
Una volta che si è ristretto il sughetto, taglia la pajata a pezzettini.
Scola la pasta e incorpora il sugo mantecando con del buon pecorino romano.
Impiatta i rigatoni con la pajata cospargendoli con del pecorino romano grattugiato e qualche foglia di mentuccia.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno