# Alessandro Borghese Kitchen Sound, i paccheri al sugo di stracotto

borghese-10-2f30743c

**PACCHERI AL SUGO DI STRACOTTO**

***TEMPO: 5h 30 min***
***COSTO: media***
***DIFFICOLTA': media***

**Ingredienti:**
2 guance di maiale
2 coste di sedano
1 carota
1 cipolla
40g lardo di colonnata
1 spicchio d'aglio
500ml vino rosso
250g pomodori pelati
1 cucchiaio concentrato di pomodoro
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.
Salvia q.b
Rosmarino q.b.
Basilico q.b.

**Preparazione:**
Trita a coltello: sedano, carota, cipolla e il lardo.
Versa tutto in un tegame e soffriggi con un filo di olio extravergine e le erbe aromatiche (salvia,

rosmarino).
Aggiungi la carne e rosolala. Aggiusta di sale e pepe.
Sfuma con il vino rosso e fai evaporare alcohol. Aggiungi i pelati , il concentrato di pomodoro e qualche bicchiere d'acqua. Cuoci per 5 ore circa.
Porta a ebollizione l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale e cala.
Scola la pasta e mantecala con il sugo di stracotto.
Disponi i paccheri a piramide nel piatto con abbondante sugo. Termina con pepe di mulinello e basilico fresco.

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