

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i paccheri al sugo di stracotto

borgnese-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