

Pecorara
all'abruzzese



autrice Dionina Chiccolta

 **Difficoltà**
Alta

 **Preparazione**
90 min

 **Stagionalità**
4 stagioni

 **Cottura**
12 min

 **Dosi**
5 persone

 **Pasta**
Pecorara

INGREDIENTI

Pecorara S.Agnello o Anellini alla Pecorara	2 buste
Olio Extra vergine di olive	150 gr
Trito di cipolla, sedano e carote	
Passata di pomodoro o pomodori a pezzettini freschi	800 gr
Melanzana e peperone (per la salsa)	1 pezzo
Funghi e zucchine (per il condimento)	160 gr
Melanzane spellate (per il condimento)	40 gr
Ricotta fresca di mucca o pecora	150 gr
Parmigiano o pecorino	a piacere

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO VEGETALE

- 1) Tagliare a pezzetti le melanzane i funghi e le zucchine
- 2) Soffriggere separatamente in olio extravergine di oliva le zucchine le melanzane ed i funghi

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- 3) Soffriggere il trito di cipolla, sedano e carota nell'olio e aggiungere la passata (o pomodori a pezzetti)
- 4) Aggiungere il peperone e la melanzana lasciando cuocere il tutto per circa 20 minuti

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- 5) Unire nella padella la salsa, il fritto delle verdure, ricotta e il parmigiano
- 6) Lessare la pasta per circa 12 minuti in acqua salata, scolarla, aggiungerla al condimento e saltarla in padella
- 7) Se necessario aggiungere acqua di cottura



*sugo
alla pecorara*

online su www.mugnaia.it
e nei migliori supermercati