IN PAJATA
VERITAS

RIGATONI CON LA PAJATA

GENNAIO

“CURIOSITA”

È IL PIATTO SIMBOLO DELLA CUCINA ROMANA,
POCHI LO SANNO CUCINARE A DOVERE
E POCHISSIMI SANNO APPREZZARLO DAVVERO.
UN PIATTO CHE SECONDO GLI INTENDITORI
FA DI ROMA LA CAPITALE UNIVERSALE DEL GUSTO.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 G DI INTESTINO DI MANZO (PAJATA), 200 G DI RIGATONI, 30 G DI PANCETTA, CIPOLLA, SEDANO, CAROTA, PREZZEMOLO, AGLIO, POMODORI PELATI, 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO, QUALCHE CHIODO DI GAROFANO, ACETO, PECORINO ROMANO GRATTUGIATO, SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

PREPARAZIONE

Tagliare la pajata a pezzi di 15 cm circa, formare dei cerchi chiudendo le estremità con un nodino, in modo da ottenere delle ciambelline e spruzzare con aceto. Preparare un trito di cipolla, carota, sedano e pancetta, soffriggere in un recipiente di coccio, con 2 spicchi di aglio interi ed un po' di olio extravergine. A questo punto unire la pajata, sale, pepe quanto basta e i chiodi di garofano, bagnare col vino e lasciar evaporare. Aggiungere i pomodori pelati, diluire con del brodo e lasciar cuocere coperto, a fuoco lento, per circa 3 ore. Il sugo dovrà risultare denso. Se occorre, durante la cottura aggiungere altro brodo con un mestolo.

IN TAVOLA

I rigatoni devono essere scolati al dente, conditi con il sugo della pajata e serviti con abbondante pecorino e una manciata di prezzemolo. Un piatto di buon augurio per un anno tutto da gustare.

imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.