

Sugo di bracirole di maiale



Ingredienti

Fettine sottili di fracosta di maiale, aglio prezzemolo, pepe nero, pepe rosso in polvere, sale, formaggio pecorino grattugiato, scaglie di formaggio parmigiano, cipolla, vino bianco, passata di pomodoro (possibilmente fatta in casa).

Preparazione

Per le bracirole :

Fare un trito di aglio prezzemolo, poi mischiare il tutto con il pepe rosso e nero, il sale, il formaggio pecorino e le scaglie di formaggio parmigiano (facoltative). Distribuire il trito sulle bracirole e arrotolarle, legandole con del filo da cucina.

Per il sugo :

In una pentola abbastanza capiente far soffriggere la cipolla, mettere le bracirole e farle cuocere per qualche minuto, bagnare con del vino bianco e far evaporare. Versare la passata di pomodoro e far cuocere il tutto per più di un'ora. Usare questo sugo per condire vari tipologie di pasta fatta in casa, tra cui anche i maccheroni a fusilli.