

Maccheroni cinque buchi con Pecorino Toscano DOP e polpette



Ingredienti

- 400 g di maccheroni cinque buchi
- 600 g di carne di maiale macinata
- 200 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 2 uova
- 1 cipollotto tritato
- 2 bottiglie di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- Mezza carota
- Sale q.b.

Procedimento

Mescolate in una ciotola la carne di maiale macinata, le uova, il Pecorino Toscano DOP, il cipollotto tritato e il pangrattato, salate a piacere e mescolate tutti gli ingredienti.

Fate riposare in frigo e, nel frattempo, preparate un soffritto con cipolla, carote e sedano. Aggiungete il concentrato e la passata di pomodoro e fate cuocere a fuoco lento per un paio d'ore.

Prendete la ciotola dal frigo e, con l'impasto, formate delle polpette. Aggiungete le polpette al sugo di pomodoro per l'ultima mezz'ora di cottura.

Cuocete i maccheroni cinque buchi in abbondante acqua salata bollente. Quando sono pronti, scolateli e conditeli con il sugo, le polpette e abbondante Pecorino Toscano DOP grattugiato.

