

PECORARA

all'Abruzzese



vai alla
VIDEO RICETTA



autrice

Nonna Dionina

INGREDIENTI PER 5 PERSONE



preparazione
90 minuti



difficoltà
alta



Stagionalità
primavera / estate

2 buste **Pecorara di Sant'Agnello**
150g **olio e.v.o.**
800g **passata di pomodoro**
1 pezzo **melanzana** (per la salsa)
1 pezzo **peperone** (per la salsa)
160g **zucchine** (per il condimento)
40g **melanzane spellate** (per il condimento)
150g **ricotta fresca di pecora** (o di mucca)
q.b. **trito di cipolla, sedano e carote**
q.b. **pecorino** (o parmigiano)

PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO VEGETALE

- ✓ Tagliare a pezzetti le **melanzane** e le **zucchine**
- ✓ Soffriggere separatamente nell'**olio e.v.o.** le **zucchine** e le **melanzane**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

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

PREPARAZIONE DELLA PASTA

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



PROVA IL **SUGO ALLA PECORARA**
online su www.mugnaia.net e nei migliori supermercati



MUGNAIA
ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette