

Cecapreti al sugo di capra

Ingredienti:

Per la pasta:

500 g di farina
1 uovo
2 dl di acqua

Per il condimento:

1,5 kg di carne di capra
2 spicchi di aglio
1 rametto di rosmarino
80 g di conserva di pomodoro
200 g di passata di pomodoro
1 dl di olio extravergine di oliva
1/4 di bicchiere di vino bianco
0,5 dl di aceto
80 g di pecorino grattugiato
Sale q.b.



Preparazione:

1. Setacciate la farina sulla spianatoia e impastatela con l'uovo e l'acqua. Lavorate sino a ottenere un impasto liscio e sodo. Avvolgetelo in una pellicola per alimenti e fate riposare 30 minuti. Staccate un pezzetto di pasta e formate uno spaghettone lungo circa 15 cm. Proseguite fino a esaurimento dell'impasto. Accomodate i cecapreti su un canovaccio infarinato.
2. Tagliate a dadini piccoli la carne e rosolatela in una padella con l'olio e 1 spicchio di aglio schiacciato per 20 minuti. Coprite a filo con acqua calda, nella quale avrete sciolto la conserva, unite la passata di pomodoro, salate e fate cuocere 1 ora. Tritate l'aglio rimasto e il rosmarino, mescolateli con l'aceto e con il vino e uniteli al sugo. Cuocete 10 minuti mescolando. Lessate i cecapreti al dente, scolateli, conditeli con il sugo e spolverizzate con il pecorino.