



## *Le orecchiette alla barese*

Categoria primo piatto, tipico della regione Puglia Reparti Entremetier, saucier, garde-manger Metodi di cottura casseruola, ebollizione Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, scolapasta, bacinella, spatola, cucchiaione, vassoio, casseruola, pentola, mestolo.

### Ingredienti pax 4

Orecchiette fresche g 400

#### Per ragù:

Carne di maiale g 200

Carne vitellone g 200

Carne di agnello g 200

Pancetta g 100

Macinato misto carne g 200

Olio d'oliva q b

Cipolla g 80

Basilico due foglie

Peperoncino n 1 piccolo

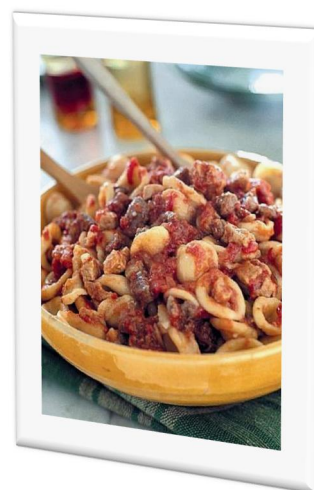
Vino rosso ml 100

Passata di pomodoro ml 700

Pecorino g 50 e parmigiano g 50

#### Per le polpette

Uovo n 1, pecorino g 10, aglio tritato uno spicchio piccolo, prezzemolo tritato, una presa di sale.



### Procedimento

#### *Fase di preparazione*

Pulire e tagliare a pezzi le carni, pulire, lavare e tritare la cipolla, pulire e tritare l'aglio e il prezzemolo. In una bacinella mettere il macinato, l'uovo, il sale, il pecorino e amalgamare il tutto, creare le polpette.

#### *Fase di cottura*

In una casseruola mettere l'olio, la cipolla e farla rosolare, unire la carne e farla soffriggere molto bene, unire il peperoncino, bagnare con il vino rosso e coprire con la passata di pomodoro, il basilico a foglie. Coprire con coperchio a fare sobbollire per circa 60 minuti, aggiungere le polpette e, continuare la cottura per altri 30 minuti, mescolare di tanto in tanto, aggiustare di sale. Cuocere la pasta, scolarla molto bene.

#### *Fase di assemblaggio*

In un sauteuse mantecare le orecchiette con la salsa e il pecorino. Accompagnare a parte la carne.