

Fusilli alla cilentana



Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. Fusilli cilentani fatti in casa
- 500 gr. Carne di maiale
- 500 gr. Carne di vitello
- 500 gr. Carne di castrato
- 2 lt. Passato di pomodoro
- Cipolla e Aglio
- Peperoncino
- Olio extravergine d'oliva Classicus
- Sale
- Formaggio di capra

PROCEDIMENTO:

Mettere in una pentola l'olio e soffriggere l'aglio, la cipolla e il peperoncino insieme ai pezzi di carne.

Quando questa è ben rosolata, aggiungere il pomodoro passato. Al primo bollore, abbassare il fuoco e far cuocere per circa 2 ore.

A parte, scaldare i fusilli, scolarli, adagiarli in una scodella e condirli con il ragù e abbondante formaggio di capra.