

# Cavatelli (cavatieddi)



## *Ingredienti per 6 persone:*

- 500 gr di farina
- 300 ml circa di acqua calda
- 800 gr di carne di maiale
- 800 gr di passata di pomodoro
- aglio
- cipolla
- peperoncino
- olio EVO (Mediterranea)
- sale
- cacio ricotta

## **PROCEDIMENTO:**

- 1. Preparare i cavatelli predisponendo la farina a fontana sulla spianatoia, incominciare a versare un po' d'acqua nella cavità centrale ed impastare poca farina per volta. Aggiungete acqua man mano che aggiungete farina fino ad esaurimento, finché otterrete un impasto uniforme e lavorabile. Impastare energicamente con le mani.*
- 2. Coprire la pasta con uno straccio e farla riposare per circa 10 minuti.*
- 3. Infarinare la spianatoia, prendere dei pezzetti di pasta, lavorarli fino a ricavare dei bastoncini di mezzo centimetro di spessore, quindi tagliare pezzetti di circa un centimetro. Premere con il dito indice+medio, il cilindretto tirandolo verso di voi sulla spianatoia e rigirandolo su se stesso, ottenendo così i cavatelli.*
- 4. Preparare il sugo mettendo in una pentola l'olio e soffriggere l'aglio, la cipolla e il peperoncino con la carne di maiale tagliata a cubetti di circa 5 cm di lato. Quando la carne è ben rosolata, aggiungere il pomodoro passato. Al primo bollore abbassare il fuoco e far cuocere per circa 2 ore.*
- 5. A parte, cuocere i cavatielli in abbondante acqua salata, scolarli, adagiarli in un piatto di portata e condirli con il ragù e abbondante cacio e ricotta.*