



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000377

Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 13:15

da VENERE SORVILLO

Matricella

L'ispirazione è la matriciana romana ma in questa ricetta protagonisti sono la stracciatella di bufala e il san marzano

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Bucatini 250 g
Stracciatella 50 g
Passata di pomodoro S. Marzano 0,5 L
Filamenti di peperoncino
Aglio n. 1 spicchio
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Semi di cumino q.b.
Basilico q.b.

Preparazione

Far soffriggere aglio, olio e peperoncino; aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere a fiamma bassa per circa 45 minuti.

Da parte cuocere i bucatini per circa 8 minuti e aggiungerli alla salsa di pomodoro quindi mantecare. Prima di servire aggiungere a freddo la stracciatella e i semi di cumino .

Vino consigliato

Gragnano frizzante