



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001067

Registrata in data 24 Mar 2017 alle ore 12:44

da SIMONE SPANU

Panafittas in salsa di pomodoro

Un piatto tipico sardo ozierese, cucinato con brodo magro di vitello, e panafittas che vuol dire appunto pane a fette.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per il brodo di carne

500 ml acqua
sottospalla di vitello 250 g
carota 200 g
cipolla 200 g
sedano 200 g
sale grosso 20 g.

Per la passata di pomodoro

passata di pomodoro 350 g
carota 10 g
cipolla 10 g
sedano 10 g
olio evo 20 ml
sale fino 20 g.

Per le panafittas

panafittas 200 g
salsa di pomodoro 400 g
pecorino sardo semi stagionato 80 g.

Preparazione

Preparare il brodo di carne, preparare un trito di sedano, carote e cipolle. Fare un soffritto e aggiungere la passata di pomodoro. A cottura ultimata aggiungere il sale. Filtrare il brodo, cuocere le panafittas nel brodo per un minuto circa, scolare la pasta e condirla con l'aggiunta della salsa di pomodoro e pecorino sardo semi stagionato. Servire caldo.