



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003290 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Apr 2020 alle ore 12:11

da GIUSEPPE MAIORANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spaghettoni all'ischitana

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

1.200 kg Coniglio
1 Testa d'aglio
Intera in camicia
1/2 Cipolla
150 g Lardo battuto
20 Pomodorini
Q.b. Vino bianco
Q.b. Peperoncino
Q.b. Olio evo
Q.b. Pecorino Romano
320 g Spaghetti o bucatini
Q.b. Maggiorana

Preparazione

Fare soffriggere l'aglio abbondante in olio, aggiungere peperoncino e un poco di lardo battuto, rosolare i pezzi di coniglio e sfumarli con vino. Aggiungere i pomodorini, un poco di maggiorana e finire la cottura del coniglio. Condire gli spaghetti (o i bucatini) col sugo e mantecare con una spolverata di pecorino romano.

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa