



Dedicato
alla nostra terra

**RIGATONI DEDICATO GRANORO CON
RAGOUT DI CINGHIALE DEI MONTI
DAUNI**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350 gr. di rigatoni Dedicato
400 gr. di carne di cinghiale
300 gr. di passata di pomodoro
olio extravergine d'oliva q.b.
1 spicchio di aglio
 $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino rosso
sale q.b.

PROCEDIMENTO

In una padella facciamo soffriggere l'olio con l'aglio tritato. Aggiungiamo i pezzi di carne, la facciamo dorare aggiungiamo mezzo bicchiere di vino rosso e lo facciamo evaporare. Aggiungiamo la passata di pomodoro e la facciamo cuocere per circa 30 minuti.

A parte cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, la scoliamo al dente, la versiamo nella padella del ragout e la facciamo mantecare per 5 minuti.

Serviamo caldo.

Peppa Zull

