

"I Sapori del Vesuvio"

di MARIA RUSSO

Ingredienti:

- Cipollina novella
- Sedano bianco e verde
- Peperoncino piccante
- Prosciutto di Maiale
- Barattolo di Pomodoro Fortuna (pelato oppure ciliegino)
- Olio Extra Vergine di Oliva Fortuna
- Basilico Fresco
- Pecorino Romano grattugiato
- Pennoni di Gragnano
- Sale

Preparazione:

Soffriggere in una casseruola larga una cipollina novella tagliata a piccoli pezzetti con l'Olio di Extra Vergine di Oliva Fortuna. Appena la cipolla diventa bionda aggiungere abbondante sedano bianco e verde tagliato finemente e del peperoncino piccante (a scelta).

Lasciare appassire le verdure e quando saranno diventate un pò scure aggiungere del prosciutto di maiale tagliato a dadini piccoli cuocendo il tutto per qualche minuto; infine versare un barattolo di Pomodori (pelato o ciliegino) e cuocere a fuoco forte.

Lasciare in cottura per una ventina di minuti fino a quando il sugo si sarà rappreso ed infine aggiungere tanto basilico fresco.

Mettere a bollire a parte una pentola grande e cuocere la pasta (Pennoni di Gragnano), scolare al dente e versare la pasta nella casseruola con il sugo girandola per qualche minuto sul fuoco per mantecarla con una generosa dose di pecorino romano grattugiato.

La ricetta i Sapori del Vesuvio a questo punto è pronta per essere servita in tavola con una foglia di basilico fresco in aggiunta come decorazione al piatto.

