



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA PASSATORE

INGREDIENTI:

Olio E. V. d'Oliva Gr 30
Burro Fresco Gr 30
Cipolla Bianca Gr 20 (sporca a foglie)
Filetto di Maiale Gr 120
Petto di Pollo Gr 120
Salame Contadino Gr 100
Pomodori Pelati o Freschi Gr 200
Vino Bianco Secco Gr 60
Panna Liquida Gr 60
Parmigiano Reggiano Gr 50 (grattugiato)
Sale Fino Q.B.
Pepe Nero Q.B. (macinato)

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere l'olio d'oliva, la cipolla a foglie e fare rosolare, togliere la cipolla, aggiungere il filetto di maiale e il petto di pollo tagliati a dadini di circa 1 centimetro di lato, rosolare molto bene a fuoco medio.

Quando rosolato, bagnare con tutto il vino, fare evaporare, aggiungere il salame tagliato a dadini più piccoli di quelli di prima, i pomodori pelati passati al passaverdura, stampo medio, pochissimo sale, una macinata di pepe nero e cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Se la salsa si asciuga, come al solito, aggiungere poca acqua tiepida.

Spegnere il fuoco, nella salsa aggiungere la panna, aggiustare di sale e lasciare riposare. Deve essere una salsa leggermente cremosa, non densissima.

Quando condirete la pasta aggiungere il burro, il parmigiano reggiano e amalgamate molto bene.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta fresca all'uovo non ripiena, in particolare i garganelli.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com