



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA PROSCIUTTO

INGREDIENTI:

Olio E.V. d'Oлива Gr 30
Cipolla Bianca Gr 200 (sporca)
Sedano Verde Gr100 (sporco)
Pomodori Pelati o Polpa Grossa Gr 700
Grasso di Prosciutto Gr 150
Gambuccio di Prosciutto Gr 500
Salvia Fresca 1 (foglia)
Latte Fresco Lt 0,15

PROCEDIMENTO:

Con un tritacarne, manuale o elettrico, stampo medio, tritare nell'ordine la cipolla, il sedano e il grasso di prosciutto.

Mettere in un tegame, di terracotta o di acciaio, l'olio d'oliva e il trito, a fuoco bassissimo, mescolando spesso e con tanta pazienza, fate rosolare il tutto fino a quando il profumo sarà uno solo e gli odori saranno cotti.

A questo punto versate la polpa grossa o i pelati passati col tritacarne con lo stampo medio, sempre a fuoco lento fate cuocere per 30 minuti, aggiungendo poca acqua se la salsa si dovesse addensare molto.

Adesso versate il latte e dopo soli 5 minuti esatti unite alla salsa il prosciutto che avrete tritato col tritacarne, stampo grosso.

Fate cuocere per soli 10 minuti, aggiungete la foglia di salvia, contate fino a 30 e spegnete.

Coprite con un coperchio e lasciate il sugo a riposare nel tegame, usare dopo 2 ore.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta secca di semola di grano duro o pasta fresca all'uovo, tipo tagliatelle, gramigna o garganelli.

