



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

...

nome	tipo_piatto	ing_principale
Orecchiette_alla_Lucana	Primi_piatti	Pomodoro

400 grammi -- pasta tipo orecchiette 300 grammi -- carne di vitello macinata 500 grammi -- pomodori maturi sodi 1 -- cipolla 5 foglie -- basilico -- olio di oliva extravergine -- formaggio pecorino grattugiato -- sale -- peperoncino

Tritate la cipolla e fatela ammorbidire in un tegame di coccio con qualche cucchiaio di olio; non appena diventa trasparente unite la carne macinata, salate e, mescolando, lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete anche i pomodori che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privati dei semi e spezzettati. Poi proseguite su fiamma bassa per circa due ore, mantenendo mescolato e eventualmente allungando con un poco di acqua calda. Prima di spegnere controllate il sale e insaporite con peperoncino e basilico sminuzzato. Lessate le orecchiette in acqua salata, scolatele e conditele con il sugo e pecorino grattugiato.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				