Cincu Puttusa i Cannaluvari

La pasta ai 5 buchi è un piatto simbolo del Carnevale, un’antica ricetta siciliana riconoscibile dal suo formato unico composto da cinque tubi di pasta uniti tra loro.

Tradizionalmente viene condita con un sugo di maiale ricco e corposo, preparato con salsiccia, costine e carne tritata, lasciato cuocere lentamente fino a diventare denso e saporito.

Una preparazione legata al periodo del macello che porta in tavola tutta l’intensità e la generosità della cucina dell’isola.

Portata: Primi piatti **Tempo: 3 h - 3 1/2 h** **Numero persone: 4** **Difficoltà: Facile**

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr Pasta di semola con 5 buchi
- 400 Salsiccia
- 400 gr Puntine di maiale
- 300 gr Polpa di maiale
- 700 gr Passata di pomodoro
- 400 gr Concentrato di pomodoro
- 200 gr Piselli surgelati
- 150 ml Vino rosso
- 1 Cipolla
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- 1 Foglia alloro
- 5 Chiodi di garofano a piacere
- q.b. Olio extravergine d’oliva
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Pecorino siciliano (grattugiato)

Preparazione

1 - Soffriggi in un tegame il trito di sedano, carota e cipolla.

2 - Unisci l’alloro, le spezie e tutte le carni, facendole rosolare per circa 5 minuti.

3 - Sfuma con il vino rosso, poi aggiungi i piselli.

4 - Incorpora il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua calda e successivamente la passata.

5 - Regola di sale e pepe.

6 - Cuoci a fiamma molto bassa per 2–3 ore, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo acqua calda se necessario.

7 - Condisci la pasta al dente e servi con pecorino grattugiato.