

RECETTE REGIONALE de Basilicate Sauce à la viande à la mode potentine - Ragù alla Potentina

Ingrédients pour 6 personnes

300 g de viande de porc, 400 g de tomates pelées, 100 g de lard coupé en tranches, 30 g de lard haché, un bouquet de persil, 1/2 verre de vin blanc, une gousse d'ail, 50 g de Pecorino Romano, 2 cuillères d'huile d'olive extra vierge, noix de muscade et sel

Ustensiles: Une terrine, un pilon à viande, casserole



Préparation: Dans une terrine, placez le persil et l'ail hachés, ajoutez une pincée de piment en poudre, une pincée de noix de muscade et le pecorino, moitié râpé/moitié découpé en dés, mélangez bien.

Battez une belle tranche de viande de porc, saupoudrez-la du mélange obtenu, recouvrez de tranches de lard. Puis enroulez la tranche en emprisonnant bien la farce. Liez avec la ficelle, comme pour une paupiette.

Dans une casserole, faites revenir le lard dans un peu d'huile, placez-y les paupiettes, faites revenir et mouillez de vin blanc. Puis, ajoutez les tomates pelées et épépinées, salez et laissez cuire à feu doux pendant environ deux heures en mouillant de temps à autre avec de l'eau ou du bouillon.

Une fois cuite, retirez la viande, passez le jus au chinois et utilisez la sauce pour assaisonner les Strangulapreti ou d'autres pâtes. La viande est servie à part.