

CAVATELLI CON LA VENTRICINA

La ventricina è un salume tipico molisano e abruzzese. Tradizionalmente è considerato un salume povero in quanto, a differenza del salame, era preparato soltanto con ritagli di carne grassa come il guanciale. In tempi recenti, nel tentativo di valorizzarne la commerciabilità, la qualità è stata incrementata diminuendo l'alta percentuale di guanciale e sostituendola con tagli più pregiati come collo, spalla e prosciutto, rendendolo così più magro. I ritagli sono eseguiti a mano, in modo grossolano e lasciati riposare per circa ventiquattro ore prima di essere insaccati in budello o in vescica.

Ingredienti:

Per la pasta:

500 g. farina di grano duro.

acqua calda q.b.

Un pizzico di sale

Per il sugo:

200 g. ventricina

400 g. salsa di pomodoro (conserva casalinga).

1 cipolla.

1/2 gambo di sedano.

1 carota.

1 spicchio d'aglio.

1 foglia d'alloro.

1 dl d'olio extravergine d'oliva.

Sale, pepe q.b.

Ricetta:

Mettere sulla spianatoia la farina a fontana e impastarla con l'acqua calda. Lavorare l'impasto fino a raggiungere una consistenza morbida e liscia. Stendere dei cordoncini del diametro di 1 cm circa, tagliarli a tocchetti lunghi 2-3 cm infarinarli per bene e cavarli con due dita.

In una padella tritate la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano; tagliate la ventricina a piccoli pezzi; rosolate il trito di verdure nell'olio; aggiungete la ventricina e l'alloro spezzettato.

Unite la salsa di pomodoro, salate e pepate, coprite il tegame e lasciate cucinare a fiamma bassa per mezz'ora. Bollite i cavatelli in abbondante acqua salata. Scolate e condite con il sugo alla ventricina.