



Pici al ragù di maiale brasato in abbinamento a Peroni Gran Riserva Doppio Malto

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti

da servire in abbinamento a:

Peroni Gran Riserva Doppio Malto

- Pici, 200 g;
- Macinato di maiale, 200 g;
- Salsiccia punta di coltello, 200 g;
- Pancetta tesa, 80 g;
- Cipolla bianca, 1;
- Rosmarino, ½ rametto;
- Peroni Gran Riserva Doppio Malto, 150 ml;
- Passata di pomodoro, 3 cucchiari;
- Sale;
- Pepe;
- Olio Extravergine di Oliva.

> PREPARAZIONE

- Tagliare finemente la pancetta e battere leggermente, quindi rosolare in casseruola senza grassi, insieme al rosmarino tritato;
- Battere a coltello la salsiccia e aggiungerla in casseruola;
- Aggiungere anche il macinato di maiale e rosolare a fiamma vivace;
- Sfumare con la birra e deglassare bene il fondo di cottura, una volta ristretto aggiungere anche le cipolle affettate finemente;
- Sfumare con la birra una seconda volta;
- Aggiungere la passata di pomodoro, bagnare con brodo o acqua, quindi cuocere a fuoco lento per circa 45-60 minuti; aggiungendo brodo se necessario;
- Cuocere i pici al dente e completare la cottura in padella con il ragù;
- Impiattare a nido e completare con una spolverata di parmigiano reggiano.

