

Club di Lamezia Terme - Progetto C&C - Ricetta degli avanzi

la Cultura delle donne per una Cultura ecosostenibile. Educazione e Contrasto allo Spreco Alimentare

“PASTA CHINA”

Perché è la ricetta preferita.....

E' un primo piatto della tradizione culinaria calabrese, ma non solo, è molto di più!

Si usa cucinarlo nelle feste e non può mancare nei pranzi domenicali in cui tutta la famiglia si riunisce.

E' un ricco piatto, ma che segue le logiche del “riuso” contro lo spreco alimentare. (Mariangela)

Ingredienti:

- 500 gr di pasta al pomodoro avanzata
- 150 gr di caciocavallo, la parte terminale che non si riesce ad affettare
- 100 gr di soppressata calabrese, la parte che si sbriciola e non si può utilizzare negli antipasti
- 50 gr di pecorino semi- stagionato
- 150 gr Trito ottenuto dai ritagli di carne
- 1 litro di salsa di pomodoro ottenuta da pomodoro maturi
- una cipolla di Tropea



Preparazione:

Soffriggere una cipolla in un dito di olio extra vergine d'oliva ed aggiungere il trito ottenuto dai ritagli di carne. Stemperare con il vino bianco ed aggiungere del pomodoro maturo precedentemente sbollentato e passato al passaverdure. Cospargere una teglia con un mestolo di salsa di pomodoro e disporre un primo strato di pasta avanzata. Tagliare a dadini le parti terminali del caciocavallo silano e della soppressata calabrese. Grattugiare del pecorino. Aggiungere questi ingredienti e coprire con altra pasta condita con il ragù e spolverare di formaggio grattugiato. Infornare a forno caldo 180° per 20 minuti.

