

CAVATELLI AL RAGÙ LUCANO



[La Basilicata](#) è una terra piccola e generosa, che offre un ricco paniere di **prodotti tipici**, dai legumi come la cicerchia, alle carni come la celebre salsiccia lucana. Noi proponiamo un primo ricco di sapore, che può essere servito anche come piatto unico, data la generosa porzione di carne: i Cavatelli al Ragù Lucano.



Media



200'



Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 800 gr [La Salsa di pomodoro Vallivo classica 350 g](#)
- a piacere Caciocavallo Lucano
- 100 gr Carne di agnello
- 100 gr Carne di maiale
- 150 gr Carne di vitello
- 400 gr Cavatelli
- 1 Cipolla
- a piacere Erbe aromatiche
- 50 gr Lardo
- q.b. Sale e pepe
- 2 Salsicce lucane
- 300 ml Vino rosso

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Rosolare in un capiente tegame la cipolla e il lardo, aggiungere e far dorare tutta la carne e irrorare con il vino rosso. Quando questo sarà ben sfumato, aggiungere la **Salsa di Pomodoro Vallivo classica**, le erbe aromatiche e, se necessario, un bicchiere d'acqua.
2. Portare a ebollizione e cuocere per 3 ore a fuoco lentissimo.
3. Lessare i cavatelli in acqua salata e unire al ragù caldo.
4. Facoltativa, e molto buona, una grattugiata di caciocavallo Lucano.