

Mezzi paccheri alla pajata



“Rigatoni con la Pajata”, ricetta tipica della cucina povera romana, quella del popolo, caratterizzata dall’utilizzo del cosiddetto “quinto quarto”, ovvero dalle parti meno nobili delle carni.

Questa è la mia versione, nella quale non uso i rigatoni ma questo particolare taglio di pasta: dei mezzi paccheri rigati di Gragnano trafilati in bronzo. Ottimi, davvero!

In questa ricetta utilizzo una pajata prelessata, perchè trovarla fresca è praticamente impossibile quindi, tutta una serie di passaggi di preparazione di questo prodotto, non saranno eseguiti. Molti non amano questo piatto e, vi assicuro, la prima volta anche per me non è stato facile, soprattutto perchè non fa parte della mia tradizione; però, una volta assaggiato, è stato subito amore!

Ed ecco la ricetta della “mia” pajata...

Ingredienti:

- 300gr di mezzi paccheri rigati
- 500 gr di pajata prelessata
- salsa di pomodoro
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- peperoncino
- sale
- olio
- 1 bicchiere di vino bianco
- Pecorino romano

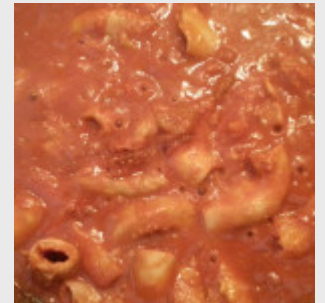
Procedimento



Preparo per prima cosa un trito grossolano di sedano, carota e cipolla che faccio soffriggere in padella con un po' d'olio, quando saranno rosolati aggiungo la pajata tagliata a pezzetti ed il peperoncino, faccio scottare. Sfumo ora con il bicchiere di vino e lascio

evaporare.

Aggiungo la salsa di pomodoro e un paio di bicchieri d'acqua e lascio cuocere bene, coperta. Aggiusto di sale.



Nel frattempo lessato i rigatoni, li scolo molto al dente e li condisco con il sugo, li servo spolverati da abbondante pecorino romano.

Buon appetito! ☐