

## Bucatini al sugo di agnello



### **Ingredienti per 4 persone:**

400g di bucatini  
250g di polpa di agnello  
Una cipolla  
Grana padano grattugiato  
Vino rosso  
Concentrato di pomodoro  
Prezzemolo  
Olio extravergine di oliva  
Sale grosso, sale fino  
Pepe



### ***Preparazione:***

Taglio la polpa di agnello a pezzetti piccoli (circa un cm di lato). Sbuccio e trito la cipolla, che faccio appassire per 2-3 minuti in un filo d'olio. Unisco quindi la carne, lasciandola colorire altri 2-3 minuti.

Insaporisco l'intingolo con un pizzicone di sale e una macinata di pepe, poi lo bagno con un dito di vino che faccio evaporare per 1-2 minuti. Aggiungo 2 cucchiaini di concentrato e un filo d'acqua. Abbasso la fiamma e lascio sobbollire e addensare il sugo per circa un quarto d'ora.

Nel frattempo, porto a bollore abbondante acqua salata in cui faccio lessare i bucatini bene al dente (occorrono una decina di minuti, da controllare sulla confezione). Dopo averli scolati, li trasferisco nel tegame con il sugo. Aggiungo 2-3 cucchiaini di grana, che faccio sciogliere mescolando velocemente sul fuoco. Completo con un pizzicone di prezzemolo tritato e servo in tavola.