

## Maccarruni aru furnu (Maccheroni al forno)

### ***Ingredienti***

*Per 4 persone*

- 400g di maccheroni
- 750g di pomodori
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 125g di prosciutto
- 125g di capocollo
- 1 spicchio aglio
- 1 peperoncino rosso
- 50g di strutto
- sale
- 100g di formaggio caciocavallo



**Preparazione:** in un tegame di coccio con lo strutto mettete a rosolare cipolla e prezzemolo tritati, prosciutto e capocollo ritagliati a dadini, uno spicchio d'aglio intero e il peperoncino rosso tagliuzzato. Aggiungete poi i pomodori pelati, privi dei semi e del liquido di vegetazione, salate e fate cuocere e restringere la salsa.

Lessate i maccheroni in acqua leggermente salata, sgocciolateli quasi a metà cottura, ponetene uno strato in una teglia intinta di sugo, condite col caciocavallo grattugiato e con la salsa di pomodoro, fatene un secondo strato, condite ancora e così via, terminando con uno strato di salsa.

Mettete in forno per 15-20 minuti.