

La MACARONADE (par ÉRIC CIVALE)

Pour 4 PERSONNES :

- 500 à 700 g de Pâtes (penne regatte BARILLA)
- 5 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 1 boîte de double concentré de tomate (140g)
- 4 boîtes de tomates pelées au jus de 765g
- Pour la viande c'est un peu ce que tu veux en quantité par rapport au mangeur ou gros mangeur, donc normal, c'est un petit bout de saucisse, de paleron et d'échine par personnes



RECETTE :

- Faire revenir toute la viande et la mettre dans la casserole que tu feras cuire la macaronade
- Dans ce jus (s'il n'est pas noir, sinon le passer au chinois) faire revenir le lard sale et le mettre dans la casserole
- Faire revenir l'oignon et le mettre dans la casserole
- Ensuite dans cette huile, après les avoir épluchés et écrasés, faire revenir l'ail jusqu'à ce qu'il soit doré et ensuite mettre le concentré et tourner sans arrêt à petit feu, en rajoutant de l'huile pour qu'il ne brûle pas
- Quand il est noir le déglacer avec un peu de vin et un verre d'eau
- Mettre cette préparation dans la casserole
- Et ensuite mixer les 4 boîtes de tomates entières pelées et les mettre dans la casserole

- Faire cuire à petit feu et en remuant au minimum 2 heures et demie

Ps : Si tu veux qu'elle soit meilleure, commence-la le samedi matin avec une cuisson d'une heure le matin et 3 heures l'après midi et 1 heure avant de manger le dimanche midi.