

Elena Fucci



Azienda agricola Elena Fucci

Contrada Solagna del Titolo

85022 Barile (Pz)

Tel. 3204879945

info@elenafuccivini.com

elenafuccivini.com

Il Titolo Aglianico del Vulture, abbinato con la pasta al ragù alla potentina



Ingredienti: 200 grammi di salame e/o salsiccia pezzente fresca o stagionata; 100 grammi di agnello; 100 grammi di vitello; un litro di passata di pomodoro; mezzo bicchiere di vino rosso; uno spicchio d'aglio; olio extravergine d'oliva e sale.

Per un ragù tradizionale, si può aggiungere anche del peperoncino piccante e del rafano lucano.

Far soffriggere l'aglio insieme al peperoncino e alla salsiccia pezzente, tagliata a piccoli pezzi, per due minuti. Poi, aggiungere i pezzi di agnello e vitello tagliati a tocchetti.

Dopo aver fatto soffriggere fino a che le carni saranno dorate (altri due minuti circa), sfumare col vino.

Quando il vino sarà evaporato, si potrà aggiungere la passata di pomodoro, poi salare il tutto. Il ragù dovrà cuocere a fuoco molto basso, nella pentola chiusa con il coperchio per tre ore, ma si può cucinare anche per sei ore. Mescolare ogni tanto, per evitare che si bruci. Il tipo di pasta perfetta per il ragù potentino è quello degli strascinati, orecchiette tipiche della Basilicata.



**Titolo Aglianico del
Vulture Doc 2020**
97/100


ELENA FUCCI



| Vino | Premio | Prezzo | In cantina | Lo trovi da... | Foto |
|--|---|--------|------------|--------------------------------|---|
| Titolo Pink Edition Rosato Igp Basilicata 2022 |  | 25€ | si | Lo trovi da... |  |
| Verha Rosso Igp Basilicata 2020 |  | 13€ | si | Lo trovi da... |  |
| Titolo Aglianico del Vulture Doc 2020 |  | 33€ | si | Lo trovi da... |  |