

La MACARONADE Bâtarde

C'est donc la macaronade faite rapidement, celle qu'on fait lorsqu'on n'a pas le temps de faire la macaronade traditionnelle du dimanche qui cuit deux bonnes heures et qui comporte trois viandes...

La macaronade bâtarde se fait en moins d'une heure....elle se fait généralement avec de la poitrine de porc appelé aussi lard maigre....

On peut y ajouter du bœuf, mais à condition qu'il soit tranche fin pour qu'il cuise vite, ça corse un peu la sauce, voir paleron tranché fin ou ce que vous voulez...(un cm)

Ingrédients:

Pour 2 pers

300 gr de Poitrine de porc tranché d'un cm d'épaisseur

Une bonne cuillère à soupe de Concentré de tomate

Une demi-boîte de Tomate concassée de 400 gr

Un verre de vin rouge moyen

Un demi-Oignon ciselé

250 gr de Macaronis genre penne rigate ou rigatoni

un bon verre d'eau, vous en rajouterez si ça réduit trop

Recette

-tranchez votre poitrine en tranches d'un cm d'épaisseur taillez la en morceaux de 6 à 8 cm...

-faites la bien revenir avec l'oignon

-ajoutez le concentré de tomate, donnez un bon tour à l'ensemble pour cuire le concentré de tomate, c'est pendant cette opération qu'il prend son bon gout

-ajoutez la tomate concassée et encore un bon tour...

-mettez le vin rouge et encore un bon tour de 3 minute pour que les parfums se mélangent avant de mettre l'eau..et ne me dites pas « j'ai mis du rosé ou j'ai mis du blanc », c'est à vos risque et périls, vous pourrez inventer ce que vous voulez, la sauce ne sera pas la même...tant pis pour vous

-ajoutez l'eau et laissez cuire tranquillement un peu moins d'une heure..mais piquez la viande vous le verrez bien, et si il le faut continuez à cuire il faut qu'elle soit fondante...ne mettez pas trop d'eau sinon la sauce serait trop liquide, il vaut mieux en rajouter si elle réduit trop vite qu'en mettre trop au départ...

Faites cuire les pâtes et mélanger à la sauce avec un peu de parmesan, de pecorino ou de gruyère râpé si vous êtes suisse..