

## SPAGHETTI ALLA ZUPPA FORTE

### Ingredienti:

- 60	g	spaghettoni "Benedetto Cavalieri"
- 1000	g	frattaglie di maiale (polmone, cuore, milza, trachea)
- 2		cipolle bianche
- 4	spicchi	aglio
- 5	fogli	alloro
- 500	gr	strutto
-	q.b.	concentrato di peperoni dolce e piccante, sale
-	q.b.	parmigiano, olio extra vergine, yogurt di bufalo, passato di pomodoro

### Preparazione:

- tagliare le cipolle alla brunoise e rosolare con l'aglio in poco strutto
- aggiungere il resto di strutto, due foglie d'alloro e soffriggere le frattaglie per 40 min
- lasciare raffreddare le frattaglie nello strutto e tagliare a dadi uguali
- soffriggere di nuovo il tutto con cipolle, aglio, alloro, sale e pepe e aggiungere il concentrato di peperoni e il passato di pomodoro
- tostare i crostini del pane cafone in olio all'aglio e timo
- cucinare la pasta e mantecarla con poco acqua della cottura e olio extravergine di oliva
- mettere un cucchiaino di yogurt tiepido al centro del piatto
- comporre gli spaghetti sullo yogurt
- pressare la zuppa forte nello stampino e metterla sugli spaghetti
- finire il piatto con un filo di olio extra, crostini di pane cafone, peperoncino e maggiorana per la decorazione e la passata di pomodoro a parte

