

Macaronis a la Napolitaine – au Caciocavallo



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

180 minutes



Ingrédients

100 g [Caciocavallo](#)
3 l eau bouillante
1 kg de veau à rôtir
250 g de macaronis
50 g de lard poitrine
50 g de lard
50 g de concentré de tomates
10 cl de vin blanc sec
3 feuilles de basilic
2 oignons
1 carotte
1 côte de céleri
1 gousse d'ail
huile d'olive,
sel, poivre

Préparation