Macaronnade

**Ingrédients / pour 4 personnes**

* 400 g de macaroni ou de Pennoni Rigati
* 300 g d'escalopes de paleron de [boeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/160/boeuf.shtml)
* 12 tranches fines de lard maigre fumé
* 1 petite boîte de [tomates](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/44/tomate.shtml) concassées (ou pulpe de tomates)
* 1 cuillère à soupe de concentré de [tomate](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/44/tomate.shtml)
* 25 cl de vin rouge
* 1 [oignon](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/34/oignon.shtml) haché
* 2 gousses d'[ail](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/163/ail.shtml)
* 1 bouquet de [persil](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/177/persil.shtml)
* huile d'[olive](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml)
* [parmesan](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/261/parmesan.shtml)
* sel
* [poivre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/129/poivre.shtml)
* paprika
* le zeste d'une demi [orange](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) et son jus (facultatif)

**Réalisation**

* Difficulté
* Préparation
* Cuisson
* Temps Total
* **Facile**
* **20 mn**
* **2 h**
* **2 h 20 mn**

PRÉPARATION Macaronade sétoise

**1**Confectionnez les brageoles (ce sont les [paupiettes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/95/paupiette.shtml) de viande que l'on trouve dans la macaronade, elles portent aussi le nom de "alouettes sans tête"). Pour cela, mettez à plat les escalopes de joue (chaque petite escalope mesure environ 6 cm de large sur 15 cm de long et 8 mm d'épaisseur), salez, poivrez, recouvrez d'une fine tranche de lard fumé.

**2**Faites un hachis avec les 2 gousses d'ail écrasées et le persil ciselé finement. Tapissez le lard avec ce hachis et roulez les [paupiettes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/95/paupiette.shtml). Faites-les tenir avec des piques en bois.

**3**Dans une cocotte, faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive. Une fois dorées, retirez-les du feu et remplacez par l'oignon émincé. Faites-le roussir à feu vif 2 minutes puis ajoutez le concentré de tomates, le vin, le [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) de l'orange et son jus, la boîte de tomates et l'équivalent en eau de la boîte. Salez, poivrez et saupoudrez d'une cuillère à café de paprika.

**4**Remettez les [paupiettes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/95/paupiette.shtml) et laissez cuire 1h30 (voire 2 heures) à couvert (ajoutez de l'eau en cours de cuisson si besoin). Ajustez l'assaisonnement.

**5**Cuisez les pâtes "al dente" dans de l'eau salée. Egouttez-les rapidement et mélangez-les à la sauce.

***Pour finir***



Dans chaque assiette, servez les pâtes, posez 3 brageoles par personne par-dessus et saupoudrez avec du parmesan fraîchement râpé.