



Ricetta N. RE001958 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Feb 2018 alle ore 10:15

da **GAETANO RUSSO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Caccavella di Gragnano al ragù

Caccavella di Gragnano trafilata al bronzo ripiena di ragù napoletano.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per 4 Caccavelle:

150 g di muscolo di vitello
150 g di tracchia di maiale
150 g di salsiccia di maiale
150 g di fior di latte
100 g di ricotta
2 lt di passata di pomodoro
50 g di parmigiano grattugiato
basilico
olio extravergine d'oliva
sale.

Preparazione

Sunto veloce per la preparazione ragù napoletano: in una casseruola scottare con un filo d'olio extravergine, appena sigillata aggiungere passata di pomodoro e portarla a cottura. Aggiustare di sale.

Passiamo adesso alla nostra ricetta della caccavella: in un recipiente unite la ricotta, fior di latte tagliato a dadini, 4 cucchiari di ragù e carne sfilacciata. Nel contempo lessare in acqua bollente le caccavelle per circa 15 minuti. Scolare e farcire le medesime con il ripieno di carne e ricotta. Condire ancora con un po' di ragù e parmigiano grattugiato. Infornare per 20 minuti ad una temperatura di 200°, per i primi 10 minuti coperte con un foglio di alluminio, per i restanti 10 minuti scoprire le caccavelle in modo che la superficie risulti gratinata. Servite accompagnate da un voglia di basilico su un letto di ragù.