



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001957 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Feb 2018 alle ore 09:51

da MIMMO DE GREGORIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cannelloni della domenica al ragù

La nascita del cannellone risale nella prima metà dell'ottocento, ed era uno dei piatti tipici della domenica. Molte delle famiglie molto numerose aspettavano questo giorno per festeggiare tutti insieme ritrovandosi per condividere momenti felici e conviviali. E' una ricetta che abbraccia le due tradizioni quella del ragù napoletano e quella del piatto tipico della nostra penisola sorrentina e costiera amalfitana presentato in occasione della Festa a Vico 2015, nonché per l'evento Slow Food di presentazione della Guida Osteria d'Italia 2017.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

300 g di farina

n. 4 uova

n. 1 noce di burro

acqua q.b.

sale q.b.

semola di grano duro q.b..

Per il ripieno:

300 g di carne di manzo macinato

200 g di fiordilatte

70 g. di caciottina sorrentina

300 g. di polpa di pomodoro

1/2 cipolla

una spruzzata di vino bianco

n.1 costa di sedano

alloro q.b.

rosmarino q.b.

olio extra vergine dop penisola sorrentina

sale q.b.

pepe q.b.

basilico q.b..

Prodotti utilizzati

Burro Occelli, sale di Trapani (presidio Slow Food), carne di manzo marchigiana (salumificio Cillo), caciotta sorrentina (caseificio Benedetto De Gregorio az. Turziello), cipolla ramata di Montoro (Prodotto dell'Arca), olio dop penisola sorrentina (Az Le Tore).

Strumenti di cottura

Pentole, tagliere, mattarello, schiumarola, mestolo di legna, tegamini.

Preparazione

Versare la farina a fontana sulla spianatoia; mettere al centro le uova, il burro e un pizzico di sale e impastare; lavorare la

pasta fino a quando non si presenterà liscia ed in superficie compariranno delle bollicine. Stendere la pasta in una sfoglia abbastanza sottile e tagliarla in quadrati di circa 10 cm di lato, che dovranno poi essere lessati in abbondante acqua salata alla quale sarà stato aggiunto dell'olio per impedire alla pasta di attaccare. Scolare i quadrati di pasta con un mestolo forato, passarli in acqua fredda e appoggiarli su un telo pulito, lasciarli asciugare e farcirli con il ripieno precedentemente preparato, secondo la seguente procedura. Tritare insieme la cipolla ed il sedano; farli appassire in 4 cucchiaini di olio; unire la carne di manzo e lasciar insaporire per pochi minuti a fiamma vivace. Aggiungere quindi i pomodori passati al setaccio, o schiacciati con la forchetta, salare, pepare e proseguire la cottura per circa 50 minuti, a fiamma bassa e mescolando spesso. Togliere il sugo dal fuoco, lasciarlo raffreddare, aggiungere la caciotta sorrentina grattugiata, il fiordilatte tagliato a tocchetti, un po' di sale e di pepe e mescolare accuratamente. Una volta farciti tutti i cannelloni, disporli in una pirofila imburata, coprirli con una salsa di pomodoro (ragù) e distribuire spolverando qua e là caciotta grattugiata. Mettere la pirofila per circa 40 minuti in forno preriscaldato a 200°C. All'uscita decorare il piatto con qualche foglietta di basilico.

Vino consigliato

Terre di Gragnano frizzante - IOVINE

La ricetta ha partecipato a:

Festa a Vico 2015 ed evento Slow Food presentazione guida Osterie d'Italia 2017