



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001955 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 13 Feb 2018 alle ore 16:08

da PASQUALE POLITELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gnocchi di ricotta di bufala e basilico fritto al ragù classico napoletano

La tradizione della ricetta classica, la scelta accurata dei tagli e dei pomodori da cuocere lentamente, quasi come un rito da tramandare e custodire. La manualità nel preparare gli gnocchi, uno ad uno. Il ragù come un gesto d'amore.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 4 persone

5 kg Pomodori San Marzano passato:
il cesto del chianchiere:

n.1 salsiccia
n.1 cotica pepata
n.1 braciola napoletana
200 g gallinella
n.1 polpetta con uvetta e pinoli
n.1 tracchiola
n.1 cipolla
n.1 carota
olio extravergine di oliva
sale q.b.
basilico fresco.

Per gli gnocchi:

2 kg ricotta di bufala
700 g di farina
basilico
sale q.b

Preparazione

Per il ragù: soffriggere cipolla e carote in olio extravergine a fuoco vivace per qualche minuto, aggiungere la carne e far rosolare a fuoco lento per alcuni minuti, aggiungendo un bicchiere di vino rosso. Versare il passato di pomodoro nella pentola lentamente. Il segreto è nel tuo cuore, più amore ci metti e più buono verrà il tuo piatto. Non avere fretta, il ragù è attesa.

Per gli gnocchi: impastare la ricotta e la farina con basilico abbondante e salare a piacimento.

Calare gli gnocchi in acqua bollente salata, mantecarli, una volta saliti a galla, condire con del sugo di ragù. Una spolverata di parmigiano reggiano, pepe e basilico e la tua ricetta è pronta.