



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001969 - Ricetta di tradizione**

Registrata in data 21 Feb 2018 alle ore 14:24

da **TERESA IORIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Il ragù che pensa Teresa

Per festeggiare il re della tavola napoletana ho scelto un piatto unico composto da candele lunghe di Gragnano, rigorosamente spezzate a mano, accompagnate con le mie polpette fritte e immerse nel ragù e come contorno i friarielli saltati in padella.

Tempo di preparazione: 10 ore

### Ingredienti per 4 persone

Candele lunghe di Gragnano 400 g

Per il ragù:

1/2 kg pelata di san marzano

n. 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro (io lo chiamo "salzina")

1/2 litro di passata

600 g di carne ( muscolo, braciola, tracchiolella, polpetta)

n.1 cipolla media

olio evo q.b.

Per i friarielli:

n. 5 fasci di friarielli

olio evo q.b.

aglio q.b.

peperoncino q.b.

Per le polpette:

carne macinata 1/2 kg

n. 3 uova

mollica di pane spugnat q.b.

pecorino q.b.

parmigiano q.b.

prezzemolo q.b.

aglio tritato q.b.

### Strumenti di cottura

Pentolone per il ragù, pentola per la pasta e padella per i friarielli.

### Preparazione

Per il ragù: mettere nel pentolone l'olio e una volta scaldato aggiungere la cipolla sminuzzata e fare soffriggere.

Aggiungere la carne e fare rosolare; poi i pomodori san marzano ( precedentemente passati) poi il concentrato, il mezzo litro di passata e basilico a volontà. Lascio "puppuliare" il mio grande amore per almeno 10 ore.

Per la pasta: spezzare a mano le candele e una volta che l'acqua salata bolle calare la pasta. Scolare al dente e condire con il ragù.

Per i friarielli fare soffriggere l'aglio nell'olio e aggiungere le cimette dei friarielli e fare saltare.

Per le polpette: una volta preparato l'impasto fare le polpette e friggerle, condirle con il ragù quindi servirle insieme alle candeale e i friarielli.