



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001925 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 23 Feb 2018 alle ore 09:32

da EDUARDO CANALE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Manfredi ragù e ricotta di Eduardo

Il formato di pasta chiamata "Manfredi", è molto apprezzata dai napoletani. La sua particolarità è la doppia arricciatura su entrambi i lati della striscia di pasta. Li prepareremo con il nostro ragù; salsa di san marzano dop ed insaporiti con ricotta fresca di pecora e basilico. Per preparare questo piatto in casa, era utilizzato "O piccirilli", un bambino a cui era affidato il compito principale di mischiare la ricotta con il ragù in un piatto fondo. Il segreto è questo.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 5 persone

Per il ragù:

- n. 4 confezioni di pelati Solania da 2,5 kg
- n. 3 confezioni di concentrato di pomodoro da 400 g
- n. 2 cipolle dorate
- 1 kg di tracchie di maiale
- 700 cl. di olio di oliva
- 1/2 lt. di vino bianco
- Sale q. b.

Per la pasta:

- 1 pacco di pasta Manfredi
- 400 g di ricotta romana
- 100 g. di grana padano grattugiato
- n. 10 foglie di basilico
- ragù napoletano q. b..

Prodotti utilizzati

- Manfredi del pastificio Russo
- Conserva di pomodoro San Marzano azienda Solania

Strumenti di cottura

Per preparare questo piatto in casa, era utilizzato "O piccirilli" che non è un attrezzo ma un bambino; a lui era affidato il compito principale di mischiare la ricotta con il ragù in un piatto fondo. Il segreto è questo.

Preparazione

Preparare il ragù: versare in una pentola bella alta e larga l'olio, la carne e le cipolle e farle rosolare a fiamma alta. Togliere le cipolle e versare il vino bianco sulla carne. Aggiungere il concentrato nella pentola, far sciogliere il composto ed abbassare un po' la fiamma. Versare i pelatoni passati in precedenza, non con il mixer, girare un po', aumentare la fiamma e mettere il sale. La pentola va coperta sino ad ebollizione, dopodiché bisognerà appoggiare la cucchiarella sul bordo, per mantenere il coperchio sollevato. Abbassare il fuoco e girare di tanto in tanto e provare di sale dopo 1 ora. Tempo di cottura circa 2/3 ore fin quando non salirà in superficie l'olio. Stemperare la ricotta con il ragù fin quando assuma un colore roseo. Cuocere la pasta in abbondante acqua, rispettando i

tempi per una cottura al dente, scolarla ed amalgamarla con due mestoli di ragù e la ricotta stemperata. Unire il formaggio e girare ancora un po', impiattare e decorare con le foglie di basilico ed altro ragù. Buon appetito!

Vino consigliato

Vino Aglianico Santacosta Don Andrea