



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001985 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 06 Mar 2018 alle ore 10:50**

**da ANTONELLA ROSSI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Mezzo pacchero con ragù napoletano, crema di ricotta e salsa di basilico

Una versione moderna del tradizionale ragù.

Tempo di preparazione: 9 ore

### Ingredienti per 6 persone

600 g di mezzi paccheri

1,5 kg di muscolo di manzo

1 kg di fette di locena a braciola ripiene di pecorino, aglio, prezzemolo, sale, pepe, uvetta e pinoli

3 kg di pelati San Marzano passati

300 g di ricotta

100 g di strutto

200 ml di olio evo

n. 1 bicchiere di vino rosso corposo

100 g di doppio concentrato di pomodoro

n.1 foglia di alloro

sale q.b.

n.1 cipolla

latte q.b.

200 g di basilico

### Prodotti utilizzati

Pelati Solania

Pasta di Pastificio dei Campi

Ricotta di bufala Ella

### Strumenti di cottura

Casseruola per il ragù, pentola per la pasta, minipimer per la crema.

### Preparazione

Soffriggere in olio evo insieme allo strutto la cipolla, il muscolo e le braciolate preparate precedentemente con le fette di locena. Dopo aver rosolato il tutto, aggiungere il concentrato di pomodoro, far cuocere a fuoco lento fino quando la salsa non avrà assunto un colore brunito, sfumare con il vino. Aggiungere i pomodori pelati frullati e passati al setaccio, una foglia di alloro e il sale, lasciar cuocere (pippiare) per circa 9 ore. Mentre cuoce il ragù, preparare la crema di ricotta frullandola con il minipimer e un po' di latte fino a farla diventare liscia e setosa. Preparare la salsa di basilico facendo bollire le foglie, raffreddarle in acqua e ghiaccio, frullarle con olio evo e setacciarle. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e mantecarla con un filo di olio Evo. Comporre il piatto mettendo la crema di ricotta, la salsa di basilico e il ragù napoletano, spolverare i mezzi paccheri con le foglie di basilico fritto.

### Vino consigliato

Taurasi Quintodecimo

### La ricetta ha partecipato a:

Ragù 7su7