



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001889

Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 13:08

da IPSSEOA DUCA DI BUONVICINO

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

Pasta al forno con mozzarella di bufala campana

Pasta al forno con mozzarella di bufala campana preparata da Riccardo Aliperti.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

360 g Pasta
280 g Vitello (macinato)
n. 1 uovo
150 g Parmigiano reggiano
200 g Mozzarella di bufala
150 g Scamorza bianca
140 g Salame Napoli
500 g Pomodori (ragù napoletano)
Farina q.b.
Sale q. b.
200 g Olio extravergine di oliva
n. 1 ciuffo di Basilico
300 ml Olio di semi
Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Vitello (macinato)
Parmigiano reggiano
Mozzarella di bufala
Scamorza bianca
Salame Napoli
Olio extravergine di oliva
Olio di semi

Strumenti di cottura

Padella, pentola, teglia.

Preparazione

In una ciotola unire la carne macinata, l'uovo e il parmigiano (tranne qualche cucchiaino) e amalgamare tutto con le mani fino a formare un composto omogeneo, salate e pepate. Formare delle polpettine piuttosto piccole e infarinare. Scaldare abbondante olio in una padella e friggere le polpettine. Scolarle e tenerle da parte.

Rigenerare il ragù cotto il giorno precedente portandolo a temperatura dovuta, nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con acqua per la cottura dei rigatoni. Tagliare a dadini il salame, la scamorza e la mozzarella. Appena l'acqua sul fuoco inizia a bollire, immergervi la pasta e cuocerla al dente. Condire la pasta con il ragù, il pepe e del basilico. A questo punto disporre metà della pasta sul fondo di una teglia, ricoprire con un primo strato di polpettine, proseguire con i formaggi e il salame. Completare con la pasta e spolverizzare con il parmigiano rimasto. Cuocere a 180°C per 30 minuti e

servire subito.