



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001949 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Feb 2018 alle ore 10:50

da DARIO DELLA ROSSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Polpette schiacciate con quenelle di ragù napoletano, croccante di caciocavallo podolico condito con olio aromatizzato alla piperna

Polpette di carne mista (manzo e maiale) con quenelle di ragù napoletano, croccante di caciocavallo podolico condito con olio aromatico alla piperna.

Tempo di preparazione: 10 ore

Ingredienti per 4 persone

1/2 kg di carne mista
200 g pane raffermo
30 g parmigiano reggiano
20 g pecorino
n.1 uovo intero
sale q.b.
pepe q.b.
un ciuffo prezzemolo
un filo di olio aromatizzato all'aglio.

Per il ragù:

50 g pancetta
1,5 Kg pezzo di spalla
1 Kg di braciola da fette di locena imbottite di formaggio pecorino, aglio e prezzemolo tritati, uvetta e pinoli
1/2 kg di gallinella
n. 3 tracchiolelle di maiale
500 g di cipolle fresche
50 g di lardo di pancia
n.1 bicchiere e mezzo d'olio d'oliva extravergine
50 g di pancetta tesa affumicata
250 ml vino rosso
100 g doppio concentrato di pomodoro
1 lt e mezzo di passata di pomodoro
un ciuffetto di basilico
sale doppio q.b.

Prodotti utilizzati

Carne mista, cipolle, olio extravergine di oliva, sale, pepe, piperna, lardo, carne di maiale, carne di manzo, gallinella, tracchiolella, pinoli, prezzemolo, parmigiano reggiano, pecorino, pancetta, vino rosso, passata di pomodoro, concentrato di pomodoro, pane raffermo.

Strumenti di cottura

Padella antiaderente, pentolone di terra cotta, mestolo, cucchiaino di legno.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Polpette: inserire insieme in un recipiente tutti gli ingredienti, amalgamarli a mano, formare delle sfere e poi schiacciarle della grandezza desiderata, l'importante è che siano tutte della stessa grandezza.

Ragù: imbiondire la cipolla con l'olio, inserire la carne (far rosolare) sfumarla con il vino, mettere il concentrato di pomodoro, aggiungere un bicchiere di acqua dopodiché inserire la passata di pomodoro, far cuocere per 10 ore circa .

Vino consigliato

Aglianico di Paestum Jungano Cantine San Salvatore