

## 'A frittata co' rrau', frittata di pasta al ragù di Teresa Iorio. E qua si fermano gli orologi



A frittata co' rrau'  
di Teresa Iorio

Frittata di pasta al ragù. Un classico della cucina partenopea, che si era soliti preparare quando avanzava la pasta e così il giorno dopo si preparava la frittata di maccheroni... ma preparata con il mio ragù secondo la ricetta di famiglia!!

[La ricetta partecipa all'edizione Ragù7su7 2019 ed è stata registrata sul sito Mysocialrecipe.](#)



'A frittata co' rrau'

## 'A frittata co' rrau'

Ricetta di Teresa Iorio



### Ingredienti

- 1000 g di pennoni
- n.12 uova
- Parmigiano reggiano 300 g
- Pepe q.b.
- Basilico
- 100 g pecorino romano
- 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.

### 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.

Una volta preparato il ragù e cotta la pasta consiglio di preparare la frittata il giorno dopo come si faceva un tempo per consumare gli avanzi.

Aggiungere ai pennoni tre mestoli di ragù e aggiungere le uova sbattute, il parmigiano, il pecorino, il pepe e il basilico e amalgamare bene il tutto.

Mettere un filo d'olio in una padella e una volta diventato bollente togliere l'olio e versare la pasta precedentemente condita.

Lasciare cuocere a fuoco lento per circa tre ore. Servire assoluta o accompagnata da polpette al ragù e friarielli.