



Le ricette

Ricetta Manfredi con la ricotta e ragù partenopeo

© 26/1/2019 163 Condividi Mi piace 73 Tweet Condividi G+



Il Manfredi con la ricotta e ragù partenopeo

di Angelo Martino

Ricetta Manfredi con ricotta. Le voci narrano che questo piatto fu inventato per il Re di Sicilia, Manfredi di Svevia come cortese segno di benvenuto ma anche un modo per aggiudicarsi la simpatia del Re di Sicilia. Il Manfredi insaporito con la ricotta e il ragù partenopeo è un primo piatto che si prepara a Napoli nei giorni di festa, soprattutto a Carnevale in alternativa alla lasagna, ma anche per le domeniche importanti.

su www.mysocialrecipe.com

Il Manfredi con la ricotta e ragù partenopeo

Ricetta di Angelo Martino

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici





Vota questa ricetta



5.0/5

Luciano
Pignataro
Wine Blog

23 minuti fa

La Pacchetella di
Volodymyr Pyeshkov:
fiordilatte, pacchette
vesuviane e pesto di
basilico e nocciola

Ingredienti per 4 persone persone

- Ricotta di bufala 250 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Basilico
- Manfredi 320 g
- Per il ragù
- Carne di manzo 700 g
- Tracchie di maiale 320 g
- Salsiccia 340 g
- Cipolle ramate 300 g
- Olio extravergine d'oliva 60 g
- Strutto q.b.
- Vino rosso 70 g
- Passata di pomodoro San Marzano 700 g
- Concentrato di Pomodoro q.b.

Preparazione

per il ragù. tagliare la carne di manzo a pezzi. In una pentola capiente aggiungete olio extra vergine d'oliva, un cucchiaino di strutto e fare riscaldare. Aggiungere la cipolla e fare dorare. Aggiungere la carne di manzo, le tracchie e fare rosolare bene in entrambi i lati. Sfumare con vino rosso. Aggiungere il concentrato di pomodoro, poi la passata di pomodoro.

A metà cottura aggiungere la salsiccia ed in ultimo le polpette.

Regolare di sale e mettere a cuocere a fuoco bassissimo per almeno 8 ore. Il ragù dovrà pippiare.

In una ciotola aggiungere la ricotta di bufala, un po' di sugo e un po' di acqua di cottura fino a scioglierla e renderla cremosa.

Scolare la pasta (manfredi) al dente e rimetterla nella pentola ancora calda. Aggiungere la ricotta, qualche mestolo di sugo del ragù e mantecare il tutto bene, girando con un mestolo fino a rendere la ricotta cremosa. A chiusura decorare il piatto con con pezzo di carne o polpetta del ragù, un mestolo aggiuntivo di Ragù, formaggio (Parmigiano) grattugiato, ricotta a pezzi, con pepe e basilico.

**Questo cibo ammalia l'intestino**

Ann. BodyFokus

**Quindici vini rossi perfettamente adatti al durante il sonno ragù napoletano**

lucianopignataro.it

**Apprendimento durante il sonno**

Ann. Langome

**Pasta alla Genovese a Napoli, ecco 12 indirizzi veramente...**

lucianopignataro.it



LSDM Paestum 2019

**Il Cappello "De Curtis" Quando le tradizioni s'incontrano... con il ragù**