



Ricetta N. RE002722 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 15:36

da TERESA IORIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

'A frittata cò rraù

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!!

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 10 persone

100 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.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Padella

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.

Vino consigliato

Un buon vino Santacosta Don Andrea