



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001327**

**Registrata in data 19 Mag 2017 alle ore 10:23**

**da FRANCESCA PACE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Caccavella con genovese e frutta secca

La caccavella con genovese e frutta secca è un piccolo scrigno che racchiude un immenso piacere. Uno dei sughi più classici, conosciuti e amati dai napoletani si veste a festa e incontra la sua carrozza e insieme danno vita ad un piatto speciale! Il dolce della cipolla ramata, la carne che si "squaglia", la pasta di Gragnano creano un turbinio di sapori e consistenze, resi ancor più eccezionali da una pioggia di frutta secca che conferisce croccantezza al piatto finale. Un ricetta che può sembrare invernale ma che in realtà si consuma tutto l'anno.

Tempo di preparazione: 7 ore

### Ingredienti per 4 persone

n. 8 caccavelle di Gragnano La Fabbrica della Pasta  
1 kg e 1/2 di cipolle dorate  
400 g di muscolo a pezzi  
200 g di gambetto di prosciutto crudo  
n.1 costa di sedano  
1/2 carota  
olio extravergine di oliva q.b.  
200 ml di vino bianco  
sale q.b.  
pomodorini La Fiammante  
frutta secca a guscio q.b.  
basilico q.b.  
formaggio grattugiato q.b.

### Prodotti utilizzati

Pomodori Corbarino La Fiammante  
Caccavelle La Fabbrica della Pasta

### Strumenti di cottura

2 Pentole

### Preparazione

Per prima cosa bisogna lavare e pelare le cipolle ramate intere. Fatto questo si devono tagliare in quattro e lessarle in una pentola piena di acqua. Una volta ammorbidite si possono scolare e frullarle con un frullatore ad immersione. In una pentola versare un giro di olio e aggiungere il trito di sedano e carota. Far soffriggere due minuti poi versare le cipolle. Girare per 3-4 minuti, quindi aggiungere la carne a pezzettoni ed il prosciutto a dadi e cuocere a fiamma bassissima per circa 4 ore mescolando di tanto in tanto. Quando la cipolla si sarà consumata, e avrà assunto un colore marroncino, bisogna alzare la carne e metterla da parte. Nella pentola con le cipolle aggiungere il vino poco per volta sfumando. a fiamma media girando spesso per non far attaccare. Ci vorrà circa una trentina di minuti. Quando tutto il vino sarà evaporato, rimettere la carne i pomodorini, l'acqua calda e il sale. A fuoco basso portare a cottura fino a quando non sarà della giusta consistenza. Spegnerne e far riposare per almeno due ore. A questo punto cuocere la pasta "caccavella" e scolarla al dente. Riempire ciascuna caccavella con qualche pezzo di carne e abbondante sugo di cipolla. Aggiungere un trito di noci e pinoli e spolverare con formaggio grattugiato e aggiungere una fogliolina di basilico. Servire caldo.

**Vino consigliato**

Piedirosso Per e palumbo.