



**Ricetta N. RE001332**

**Registrata in data 22 Mag 2017 alle ore 12:40**

**da FRANCESCA PACE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Caccavelle con ragù di peperoncini verdi e fior di latte di Agerola

Le caccavelle al ragù di peperoncini verdi e fior di latte di Agerola sono un primo piatto davvero esplosivo! Questa stagione ben ci invita ad utilizzare il peperoncino verde chiamato anche cornetto o friggitello, che già di per sé è buonissimo e a usarlo in modi diversi!! Immaginatelo quindi poi all'interno di un ragù di manzo e reso filante grazie all'utilizzo della provola di Agerola. Se poi a tutto ciò aggiungiamo lo scigno dorato di una pasta eccellente come quella di Gragnano, il risultato è garantito! Ricetta TOP in arrivo!

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

n. 8 caccavelle La fabbrica della pasta  
Pomodorini del piennolo La Fiammante q.b.  
Pomodori pelati La Fiammante q.b.  
500 g di carne di manzo macinata  
n. 1 costa di sedano  
n. 1 carota  
1/2 cipolla  
basilico q.b.  
500 g di peperoncini verdi  
50 ml di vino bianco  
150 g di fior di latte di Agerola  
n.1 noce di burro  
olio extravergine di oliva q.b.  
olio di semi q.b.  
aglio  
sale

### Prodotti utilizzati

Pasta de La fabbrica della Pasta di Gragnano  
Pomodorini del piennolo e pelati La Fiammante.

### Strumenti di cottura

Pentola, casseruola, padella, forno o grill

### Preparazione

Per prima cosa eliminare il picciolo dai peperoncini verdi, quindi lavarli sotto acqua corrente e tamponarli con un canovaccio. In una padella mettere un bel fondo di olio di semi e friggere i peperoncini, coprendoli con un coperchio finché non saranno appassiti per bene, rigirandoli di tanto in tanto. Nel frattempo in una casseruola, fare soffriggere in un giro di olio e nel burro il trito di verdure, dopo 5 minuti aggiungere la carne macinata e quando avrà cambiato colore uniformemente aggiungere il vino e sfumare.

Aggiungere i pomodori pelati passati, e cuocere a fiamma bassa, regolando di sale.

Quando i peperoncini sono pronti, alzarli dall'olio della frittura, pulire la padella eliminando l'olio e passando uno schottex e nella stessa mettere un giro di olio extravergine, l'aglio e far soffriggere.

Dopo tre minuti aggiungere i pomodorini del piennolo con un pizzico di sale.

Fare cuocere 5 minuti e aggiungere nella stessa padella dei pomodorini i peperoncini fritti, ultimando la cottura per altri 5 minuti.

A questo punto unire i peperoncini al macinato e fare insaporire per un'altra decina di minuti a fuoco basso.

Da parte cuocere in abbondante acqua salata le caccavelle, scolarle al dente e riempirle con del ragù appena fatto.

Aggiungere il fior di latte di Agerola fatto a cubetti, e mettere in forno con funzione grill per 5 minuti, il tempo necessario affinché si sciolga il formaggio. Sforzare e servire caldo decorando con basilico.

### **Vino consigliato**

Falanghina