



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001140

Registrata in data 09 Mar 2017 alle ore 10:31

da MARIA GRAZIA TROCINI

Caccavelle ripiene in cocotte

Questo è un piatto estremamente gudurioso, ha una preparazione un pochino complessa, ma ogni volta che si assaggia un boccone vi è una vera esplosione di sapori! Chi lo ha assaggiato ha dato voto 10!

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

n.1 confezione di 4 "Caccavelle della Fabbrica della Pasta di Gragnano";

n.1 confezione di "I Puntiglius" (occorrono circa 300 g)

1 Kg di pelati

300 g di tritato di maiale

n.1 aglio

n.1 peperoncino aromatico poco piccante

200 g di besciamella

olio e.v.o. q.b.

200 g di pisellini congelati o freschi (stufati con pochissima cipollina di Tropea fresca e l'aggiunta di prezzemolo tritato a fine cottura)

100 g circa di mozzarella o caciocavallo

Pecorino grattugiato q.b.

Preparazione

Avviare la cottura del sughetto, inserire in una pentola 3 cucchiaini di olio e.v.o., un aglio tagliato in 4 pezzi che poi verrà eliminato, il peperoncino aromatico e lasciare insaporire fino a quando non si inizia a sentire il profumo, non soffriggere o lasciare dorare altrimenti risulta troppo forte. Aggiungere il tritato di maiale e lasciare leggermente soffriggere fino a quando il sangue scompare.

Inserire, a questo punto, i pelati passati con il passa verdura, salare e lasciare sobbollire, lentamente, ripeto lentamente a fuoco dolcissimo per circa due ore.

Nel frattempo cuocere i pisellini e preparare la besciamella (o comperarla già pronta io la faccio in casa).

Quando il sugo è cotto e freddo inserire nello stesso la besciamella, i pisellini ed il caciocavallo o mozzarella tritati, se non è freddo aggiungere il formaggio all'ultimo minuto!

A questo punto cuocere i due formati di pasta, giustamente sulle confezioni è indicato il tempo di cottura utile a Gragnano, ma occorre seguire il proprio istinto e cuocerli al dente a seconda di dove ci si trova se al mare o in montagna, quindi dico solo di cuocere al dente le "Caccavelle" ed i "Puntiglius".

Mettere un pochino di sugo semplice nella cocotte monoporzione o in una teglia e posizionarvi le caccavelle.

Una volta cotti "I Puntiglius" al dente, rigirarli nella pentola con il sughetto completo, aggiungere il caciocavallo tritato o la mozzarella e versarlo nelle Caccavelle, spolverare con il pecorino grattugiato e mettere in forno a gratinare per alcuni minuti.

Vino consigliato

Cirò Ippolito rosso