Ricetta N. RE003252 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 04 Mar 2020 alle ore 15:16
da FRANCA DI MAURO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Candele al ragù di polpette

Un grande classico

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g Candele del Pastificio dei Campi (Pastificio dei Campi)
Pasta di Gragnano
500 kg Pomodori pelati San Marzano
Pomodoro produzione del Cellaio
500 g Carne macinata (misto tra carne di maiale e vitello)
2 Uova
Q.b. Prezzemolo
1 Spicchio di aglio
100 g Mollica di pane raffermo
50 g Parmigiano Reggiano
Grattugiato
1 Carota
1 Costa di sedano
1/2 Cipolla bianca
1/2 Bicchiere di vino Rosso
Q.b. Basilico
3 Cucchiai di olio d'oliva
Q.b. Olio per frittura
Q.b. Farina "00"
Q.b. Sale
Q.b. Pepe
Q.b. Latte

Strumenti di cottura

Pentola e padella

Preparazione

Per la preparazione delle polpette: in una terrina mettete in ammollo la mollica di pane raffermo sbriciolata grossolanamente con il latte. In un'altra terrina abbastanza capiente, mettete la carne macinata e sgranatela con una forchetta. Aggiungete le uova, il prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio tagliato in pezzi piccolissimi, il parmigiano grattugiato, il sale e il pane da cui avrete eliminato il latte in eccesso. Amalgamate tutti gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo.
Formate delle polpette di media grandezza. Infarinate le polpette una ad una, friggetele in abbondante olio bollente e ponetele infine su della carta assorbente, in modo da eliminare l'olio di frittura in eccesso.
Per la preparazione del ragù: mettete in un tegame l'olio di oliva, la carota, la cipolla e il sedano tagliati a pezzettini. Fate soffriggere le verdure e sfumatele con il vino rosso. Quando il vino sarà evaporato, aggiungete i pomodori pelati passati al passatutto. Aggiungete le polpette, sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso per 45 minuti, aggiungendo dell'acqua se

necessario.
Il ragù con le polpette di carne è fenomenale con le candele.

Vino consigliato

Aglianico "Aia dei Colombi"