



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002788 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mar 2019 alle ore 13:12

da NAZAR SUKHOVIENKO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Cappellacci alla salsa di pomodoro

Cappellaccio con ragù di manzo e verdure alla salsa di due tipi di pomodorini.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 10 persone

Per la farcia:

500 g carne di manzo reale
200 g muscolo di scottona
200 g pancia di manzo
150 g gallinella di maiale
100 g sedano
100 g carota
100 g cipolla
300 g pomodori pelati
100 g olio evo
100 g pecorino grattugiato
sale qb
pepe qb

Per la salsa:

500 g Pomodorini in conserva gialli pelati
500 g Pomodorini datterini in conserva
olio qb
sale qb
pepe qb
vino bianco qb

Per i cappellacci:

500 g farina di grano tenero 00
500 g farina di semola di grano duro
15 g sale
1.3 kg tuorli d'uovo freschi

Strumenti di cottura

pentola, padella e casseruola

Preparazione

In una casseruola bisogna rosolare le verdure e la carne aggiungere i pomodorini pelati, e cuocere per circa 2 ore. Aggiungere gradualmente l'acqua e continuare la cottura con il coperchio. Passare al cutter il tutto aggiungere il pecorino grattugiato e regolare il gusto di sale e pepe. Invece per la salsa bisogna cuocere in padella pomodorini gialli e rossi con un filo d'olio per 15 min max 20 minuti e alla fine aggiungere un filo di vino bianco per il sapore. Per la pasta, impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto liscio, lasciar riposare e poi tirare la pasta.