



**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.