MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001926 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 06 Feb 2018 alle ore 13:05
da ARCANGELO RAFFAELE CARDILLO

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

Cappellacci di carne al ragù

I cappellacci vengono realizzati a mano con pasta all'uovo, farciti con la carne con cui si cuoce il ragù, e conditi con pecorino di Laticauda

Tempo di preparazione: 360 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il ragù:
1 kg di carne annecchia o muscolo di vitello scottona
n. 2 carote
n. 1 cipolla di Montoro
n. 2 coste di sedano
2 kg di pomodoro san marzano
olio extra vergine di olive q.b.
100 g di pecorino Carmasciano

Per la pasta:
300 g di farina
100 g di semola
200 g di tuorlo
n. 2 uova intere

Prodotti utilizzati

Carne scottona
Pomodoro San Marzano Agrigenius
Olio Tortoriello Cilento
Pecorino Azienda Carmasciando
Tuorlo Aia

Strumenti di cottura

Pentola in alluminio
Sfogliatrice elettrica Imperia
Coppapasta in acciaio

Preparazione

Per il ragù: in una pentola far soffriggere in olio evo la carne, sfumare con vino rosso e a rosolatura ultimata aggiungere il pomodoro san marzano dopo averlo passato al passaverdure. Cuocere per circa 6 ore a fuoco lentissimo.Dopo circa 4 ore togliere la carne e farla raffreddare. La carne verrà tagliata a coltello e servirà per la farcia dei cappellacci.

Per la pasta: preparare la pasta all'uovo e realizzare con l'aiuto della sfogliatrice delle sfoglie abbastanza sottili; con il coppapasta realizzare dei cerchi e farcirli con la carne prima realizzata. Cuocere in abbondante acqua salata e condirli con il ragù, spolverare con pecorino carmasciano e pepe dal macino.

Vino consigliato