



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001346

Registrata in data 24 Mag 2017 alle ore 14:17

da **SAVINO DI NOIA**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Basilicata

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cappello del montanaro

Caccavella al ragù di salsicce e funghi di bosco e con fonduta di caciocavallo

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 caccavelle de La Fabbrica della pasta di Gragnano
200 g tra salsiccia fresca, salsiccia secca dolce e pancetta a dadini.
200 g di funghi cardoncelli
800 g di salsa di pomodoro
1 spicchio di aglio
n. 4 foglie di basilico
olio q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
1/2 bicchiere di vino bianco
50 g di parmigiano grattugiato
20 g di burro
120 ml panna da cucina
n 2 fette di caciocavallo podolico

Prodotti utilizzati

Caccavella de La Fabbrica della pasta di Gragnano, salsiccia fresca, secca e pancetta, passata
La Fiammante, caciocavallo podolico.

Strumenti di cottura

Padelle e pentole

Preparazione

Cottura della pasta

Mettere a bollire acqua abbondante e aggiungere un p0' di sale, quando l'acqua bolle, calare le caccavelle e far cuocere per 15 minuti, girate lentamente di tanto in tanto.

Togliere le caccavelle con la schiumarola e metterle a testa in giù su uno strofinaccio di cotone o lino.

Preparazione del sugo

In una padella aggiungere l'olio e far soffriggere uno spicchio di aglio, aggiungere salsiccia fresca, pancetta e salsiccia secca, far cuocere per qualche minuto, unire i funghi e sfumare con il vino bianco.

Aggiungere la salsa di pomodoro e il basilico, salare e pepare, lasciare in cottura per 5 minuti.

Disporre la pasta nella teglia e farcire le caccavelle, aggiungere abbondante sugo sulla pasta e cospargere di parmigiano, coprire la teglia con carta argentata e mettere in forno a 180° per 30 minuti .

Preparazione della fonduta di caciocavallo

In una padella far sciogliere il burro, unire panna da cucina, insieme far sciogliere 2 fette sottili di caciocavallo, un pizzico

di sale e pepe.

A 3 minuti dalla fine della cottura della pasta togliere la carta argentata e cospargere le caccavelle con la fonduta di caciocavallo.

Aspettare il termine della cottura e impiattare.

Vino consigliato

Aglianico del beneventano