



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002702 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 22 Gen 2019 alle ore 13:30**

**da MARIA SPOLETO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Capresine al ragù delle sorelle

Assaporare questa prelibatezza vuol dire gustare un prodotto dal sapore esplosivo, il connubio tra il gusto aggressivo e saporito della caciotta di Sorrento e la dolcezza del ragù lo rendono davvero indimenticabile.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 6 persone

600 g di Capresine (pasta fresca)  
n. 3 uova  
200 g di farina  
100 g di semola rimacinata a grano duro

Per il ripieno

300 g di ricotta mista asciutta  
300 g fior di latte

Ragù

Carne di maiale 500 g (tracchie, polpette, muscolo e salsiccia).

Cipolle q.b.

n. 1 barattolino di concentrato di pomodoro

n. 3 bottiglie di passata di pomodoro

1/2 l vino rosso

50 g olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

Basilico

200 g di sugna

### Prodotti utilizzati

Pelati Solania, Concentrato di pomodoro Paudice.

### Strumenti di cottura

Pentola alta e grande.

### Preparazione

Per le capresine: lavorare le due farine con le uova con una forchetta quindi impastare energicamente fino ad ottenere una pasta elastica e liscia.

Avvolgerla nella pellicola alimentare e fare riposare a temperatura ambiente per 30 minuti

Stendere la pasta con il matterello e con la rotella dentellata ricavare delle strisce di circa 5-6 cm di larghezza e disponetevi ricotta e fior di latte distanziandole tra loro 4-5 cm.

Per il ragù: far soffriggere la carne con la cipolla, sugna e olio. Tirare la carne e la cipolla, aggiungere il vino rosso e farlo evaporare per 5 minuti. Aggiungere il concentrato e il passato di pomodoro. Farlo cuocere per 15 minuti e aggiungere la carne precedentemente cotta e il basilico. Far cuocere il tutto a fuoco lento per 4 - 5 ore.

### Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Vino rosso Moio 57