



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
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Vino rosso Moio 57