



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002758 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 15:38

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Ciuce di badessa ripiene e gratinate al ragù napoletano

E ciuce d' 'a Badessa" , cioè i conchiglioni ripieni di ricotta di bufala e gratinate al ragù napoletano.

Le Ciuce di badessa è l'idea giusta ma soprattutto golosa per fare un piatto saporito per tutta la famiglia, magari durante un'occasione speciale o una domenica. Le ciuce sono un formato di pasta che per la sua conformazione e natura accoglie in sé in maniera egregia qualunque tipo di ripieno, noi lo abbiamo voluto fare nella tradizionale in versione succulenta e ricca con il grande ragù e una farcia cremosa che unisce il gusto delicato della ricotta al sapore più stuzzicante del ragù di carne.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

500 g Ciuce di badessa(circa 60 pz)
1 kg di ragù napoletano
250 g ricotta di pecora
250 g carne macinata di maiale
150 g carne macinata manzo
n. 2 uova
250 g fiordilatte o provola affumicata
100 g grana padano grattugiato .
vino bianco 10 cl.
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe nero q.b.

Prodotti utilizzati

Conchiglioni Pastificio Di Martino, passata di pomodoro Solania, Provola affumicata di Agerola.

Strumenti di cottura

pentola di terracotta o di rame

Preparazione

Preparare il ragù napoletano il giorno prima.

Preparare le basi del ripieno: prendere la provola e tagliarla a cubetti piccoli. Mettere in un colino e lasciare scolare.

Quindi spadellare la carne: versare un giro d'olio e uno spicchio d'aglio in una padella, lasciare soffriggere per qualche minuto a fuoco medio e poi togliere lo spicchio e aggiungere le carni. Alzare la fiamma e fare rosolare per una decina di minuti finché il fondo non sarà asciutto, mescolando spesso per non far bruciare il fondo.

Nel frattempo riporre sul fuoco una pentola colma di acqua, servirà per la cottura della pasta. Quando arriverà a bollore, salare. Una volta che la carne sarà tirata, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare completamente. Infine aggiungere un pizzico di sale e pepe e fate asciugare i liquidi prima di spegnere la fiamma; fate raffreddare e tenete da parte. È il momento di cuocere la pasta in acqua bollente e salata. Abbiate cura di scolarla non troppo al dente e delicatamente. Quindi porle in un teglia per farle raffreddare e versare un po' d'olio e mescolare facendo attenzione a non spaccarle. A questo punto si può passare alla preparazione del ripieno. Setacciare la ricotta in una ciotola e poi unire la carne, il formaggio grattugiato, la provola, basilico e 1 uovo. Mescolare bene il tutto e scegliere se riempire la pasta un cucchiaino alla volta o aiutandovi con un sac-à-poche. Prendere una teglia da forno, distribuire sul fondo uno strato di

ragù, e man mano che si farciscono le ciuce con il ripieno adagiarle all'interno della teglia. Una volta farciti tutti i conchiglioni, coprirli con il ragù, spolverare con il formaggio grattugiato e pepe macinato a piacere e aggiungere un filo d'olio. Cuocere in forno già caldo a 220° per circa 20 minuti più qualche minuto di grill per dorare la superficie. Le vostre ciuce ripiene sono pronte, prima di servirli aspettare qualche minuto.

Vino consigliato

Aglianico Igt Masseria Frattasi