



Ricetta N. RE002701 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Gen 2019 alle ore 16:17

da DANILA DI LEVA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Conchiglioni ripieni al ragù su fonduta di cacio podolico

Conchiglioni ripieni al ragù su fonduta di cacio podolico

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

300 g di conchiglioni
n.1 cipolla
1 kg di passato di pomodoro
n.1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
Latte q.b.
n.1 bicchiere di vino rosso
250 g di ricotta
Carne: 250 g di salsiccia, 300 g di muscolo, n.3 costine di maiale
Parmigiano q.b.
Olio q.b.
Sale e pepe q.b.
200 g di caciocavallo podolico

Preparazione

Far soffriggere in una pentola capiente l'olio con la cipolla tagliata a fettine, unire i pezzi di carne, sfumare con un bicchiere di vino rosso.

Unire la passata di pomodoro, il cucchiaio di concentrato, salare e far cuocere per 6/7 ore a fuoco lento, rimescolando spesso e facendo attenzione che non si bruci.

A cottura ultimata togliere dei pezzetti di carne e tritarli finemente, unirli alla ricotta, parmigiano, sale e pepe.

Cuocere i conchiglioni in abbondante acqua salata e scolarli al dente.

Riempire i conchiglioni con la farcia di ricotta e carne.

In una teglia distribuire un fondo di ragù, adagiare i conchiglioni, coprirli con altro ragù, abbondante parmigiano e cuocere in forno 15/20 minuti a 200°.

Tagliare a piccoli cubetti il caciocavallo, unirvi il latte e portare a ebollizione.

Frullare il tutto. Servire la crema di podolico come base per i conchiglioni.