



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003210 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Feb 2020 alle ore 13:07**

**da MASSIMO DI PORZIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Cuppetiello Napoletano

Tempo di preparazione: 20 minuti

**Ingredienti per 5 persone**

### Preparazione

Per il ragù: in una pentola capiente mettere strutto ed olio e far rosolare tutta la carne insieme. Aggiungere quindi la cipolla tritata e sfumare con il vino rosso. Quando la maggior parte del vino sarà evaporato, unire il concentrato e la passata di pomodoro, qualche foglia di alloro e lasciar cuocere a fiamma molto bassa per circa 6-8 ore.

Per la piadina: impastare tutti gli ingredienti in planetaria, ritirare la pasta dal recipiente e dividerla in 5 panetti uguali. Lasciar riposare per almeno 1 ora i panetti, tenendoli coperti, quindi stendere la pasta con un mattarello, formando dei dischi sottili dello spessore di circa 3 mm, che andranno cotti in una padella antiaderente per circa 2 minuti per lato.

Per le polpettine della nonna: mettere a bagno la mollica di pane nel latte. Impastare in un recipiente diverso il macinato di bovino con gli altri ingredienti. Quando il pane si sarà ammorbidito, privarlo del latte, prendendolo tra le mani ed unirlo al composto ottenuto.

Formare delle polpettine del diametro di circa 3-4 cm, incorporando uva passa e pinoli a piacere e friggerle per circa 4 minuti.

Per il Cuppetiello: far insaporire le polpettine nel ragù per circa 10 minuti, quindi porne 6 o 7 nella piadina ed arrotolarla formando un cono. Guarnire il tutto con qualche foglia di basilico fresco.