



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002757 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 15:51

da ROSSOPOMODORO BRASILE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gnocchi con ragù napoletano

Piatto tipico della tradizione sempre presente nelle tavole domenicali della famiglie napoletane. Immancabili durante le riunioni familiari e i pranzi con gli amici.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il ragù:

15 cl di olio extra vergine di oliva

100 g di sugna

200 g di muscolo di maiale

200 g di muscolo di manzo

200 g di salsiccia di maiale

200 g di tracchie di maiale

cotenna di maiale q.b.

30 g di cipolla bianca

n. 2 spicchi di aglio

25 cl di vino rosso

200 cl di passata di pomodoro

concentrato di pomodoro q.b.

prezzemolo

30 g di pecorino

sale q.b.

100 cl di acqua

10 g di basilico

Per gli gnocchi:

1 kg di patate

n. 3 tuorli d'uovo

sale e pepe q.b.

30 g di Grana grattugiato

400 g di farina

Per la farcitura:

250 g di provola

pepe nero

basilico fresco

100 g di parmigiano

50 g di pecorino

Prodotti utilizzati

Mix di carne Like Italy

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Pentola di terracotta

Preparazione

Per il ragù: lavare e pulire bene le cotiche, aiutandosi con una fiamma per eliminare i peli lunghi, stendere le fette su di un piano. Coprire con aglio e prezzemolo tritati, pecorino, sale e pepe. Poi avvolgere in modo da ottenere delle bracioline da legare con lo spago. Riscaldare in una pentola l'olio e la sugna, evitando di superare il punto di fumo. Quando sarà caldo, aggiungere la carne mista e le bracioline, lasciare rosolare e aggiungere cipolla e aglio tritati e un po' di basilico. Lasciare cuocere bagnando con il vino rosso. Quando il vino sarà evaporato, versare prima il concentrato, poi la passata di pomodoro e l'acqua. Salare leggermente e cuocere per 6 ore.

Per gli gnocchi: sciacquare le patate, porle in una pentola, ricoprirle d'acqua e lasciarle bollire fino a cottura ultimata. Pelare le patate quando sono ancora calde e porle nello schiacciapatate. Lasciarle raffreddare, quindi aggiungere i tre tuorli d'uovo già battuti con sale, pepe e formaggio grattugiato. Aggiungere la farina e continuare a impastare fino ad ottenere un composto compatto ma soffice. Dividere l'impasto in pagnocche grandi, schiacciarle a mò di pizza dallo spessore di 2 cm e tagliarle a listarelle. Arrotolare le listarelle formando dei bastoncini lunghi e tagliare ogni bastoncino in pezzetti di circa 1 cm. Riporre gli gnocchi in un vassoio leggermente infarinato. Cuocere gli gnocchi in una pentola grande con acqua salata, finché saliranno a galla. Ora saranno pronti per essere conditi.

Preparazione del piatto: versare gli gnocchi pronti nel ragù girandoli con un cucchiaio di legno. Insaporire con il formaggio grattugiato, il basilico, la provola tagliata a dadini e una spolverata di pepe nero. Disporre gli gnocchi in 6 "pigniatelli" da forno, coprire con ragù e formaggio. Lasciarli gratinare al forno a 200° e servirli ben caldi.

Vino consigliato

Aglianico igr Masseria Frattasi