



**Ricetta N. RE002708 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Gen 2019 alle ore 10:53**

**da VINCENZO ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## I cannelloni di nonna Carmela

Questa è un'altra ricetta del menù #tropponapoletano della domenica di mia nonna Carmela. Un piatto che porta la festa in tavola ad ogni assaggio.

Tempo di preparazione: 9 ore

### Ingredienti per 4 persone

Pasta fresca nella misura di 3/ 4 cannelloni a testa (a noi napoletani piace abbondare)

Ripieno :

400 g di ricotta di pecora  
400 g carne di vitello macinata  
olio extravergine di oliva q.b.  
n. 4 cucchiari di parmigiano  
sale e pepe q.b.

Per il Ragù di nonna Carmela

Per il ragù

n.1 fetta di locena da 300 g  
n.1 pezzo di muscolo bovino da 400 g  
n.1 pezzo di gallinella di maiale da 200 g  
n. 4 tracchiulelle (costine di maiale)  
n. 4 polpette napoletane  
n. 2 salsicce  
n. 1 cotica di maiale  
3 kg di pelati S. Marzano dop  
n. 1 cipolla media  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Aglio q.b.  
Prezzemolo q.b.  
Pecorino q.b.  
Sale e pepe q.b.

### Preparazione

Preparazione del ragù

Passare i 3 kg di pomodoro S. Marzano nel passino a mano, stendere la locena battendola e aggiungervi prezzemolo, aglio tritato ed una generosa manciata di pecorino romano, arrotolare e legare con spago da cucina.

Prendere la cotica di maiale, passarla sulla fiamma da cucina velocemente per bruciare i peli residui, calarla in acqua bollente per 4-5 min., sollevarla e poggiarla su un telo bianco e asciutto, girarla dal lato della pelle tenendo il grasso sul ripiano e mettere prezzemolo, aglio tritato finemente e pecorino. Arrotolare e legare con spago da cucina.

Tritare la cipolla finemente. In una pentola larga e profonda mettere l'olio extravergine d'oliva e la cipolla e lasciare

imbiondire. Quando la cipolla diventa trasparente aggiungere la braciola, la cotica di maiale, la gallinella, il muscolo e le costine. Mettere a fuoco vivace e girare la carne in maniera che rosoli da tutti i lati. Aggiungere il pomodoro, un pizzico di sale e far cuocere finché bolle.

A bollore raggiunto abbassare la fiamma quasi completamente e lasciare la pentola semicoperta a sobbollire (pippiare!). Nel frattempo che il ragù cuoce prendere del pane precedentemente ammollato e strizzarlo. Aggiungere 1/3 di carne rispetto al pane, sale, pepe, pecorino ed 1 uovo. Mescolare il tutto e formare 4 generose polpette.

Prendere una padella, aggiungere olio e friggere le polpette finché diventano croccanti e dorate esternamente. Dopo 5-6 ore che il ragù sta sobbollendo (si dovrebbe essere ridotto di 1/3) aggiungere le salsicce e dopo circa 40 minuti anche le polpette per altri 20 minuti. Aggiustare di sale. Dopo qualche minuto spegnere. Il vero ragù secondo la tradizione di casa mia, Carmnella, il giorno dopo va riaccessato a fuoco lento un'ora prima di condire la pasta.

Preparazione del ripieno dei cannelloni

Soffriggere la cipolla tritata imbiondendola nell'olio bollente. Aggiungere la carne macinata e il ragù.

A parte stemperare la ricotta con i 3 cucchiari di parmigiano, sale e pepe.

Unire il composto di ricotta al sugo

Farcire i cannelloni di pasta fresca con una cucchiata di ripieno.

Su un fondo di una pirofila rettangolare versare un mestolo di ragù, sistemare i cannelloni e coprire col sugo rimasto. Spolverare con parmigiano reggiano ed infornare a 180° per 20 minuti.