



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002737 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Gen 2019 alle ore 13:40

da ANDRIANI LUIGI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Cappello "De Curtis"

Napoli e le sue tradizioni. Sussurrate e tramandate gelosamente per generazioni. Un piatto dal cuore tipico della nostra città, in una veste che rende omaggio ad una figura a cui tutti siamo legati.

Un raviolo di pasta fresca fritto, ripieno di ricotta e ragù ed accompagnato da una crema di friarielli.

Arte e cucina con radici ancorate alla nostra Partenope.

Tempo di preparazione: 7 ore

Ingredienti per 4 persone

Ragù

1/2 Cipolla Ramata Piccola

750 Cl di Passata di Pomodoro

n.1 Tubetto di Triplo Concentrato di Pomodoro

n.1 Fetta di Pancetta

n.1 Salsiccia

n.1 Tracchia

n.1 Braciola

50 g Strutto

1/2 Bicchieri di Vino Rosso

Sale q.b.

Olio evo q.b.

Per la composizione

500 g Farina

320 Cl Acqua

Tempura

Farina Panko

100 g Friarielli

50 g Ricotta

Parmigiano

Olio Semi

Sale q.b.

Preparazione

Preparazione del Ragù

Versare l'olio in una casseruola alta e rosolare la cipolla con lo strutto. Aggiungere le diverse tipologie di carne selezionata e sfumare il tutto con il vino rosso. Incorporare la passata di pomodoro, il concentrato ed un pizzico di sale. Lasciar cuocere per 6 ore mescolando ad intervalli regolari per far sì che il sugo mantenga una certa densità.

Preparazione del piatto

Portare l'acqua ad ebollizione e versarla lentamente nella farina precedentemente disposta a fontana. Amalgamare il tutto aiutandovi con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciarlo riposare per 1 ora coperto da un canovaccio umido.

Stendere la pasta in una sfoglia non troppo sottile. Porre al centro di ogni unità selezionata la ricotta stemperata con un pizzico di parmigiano ed il ragù con carne annessa. Ricoprire con un ulteriore strato e, con un coppapasta di circa 6 cm, tagliare le forme e richiuderne i bordi.

Impanare con tempura e farina panko e friggere in olio di semi.

Accompagnare con una crema di friarielli, ottenuta frullandoli con un pizzico di sale e olio a filo, e gocce di ragù.

Vino consigliato

Primitivo di Manduria Sessantanni (Cantina San Marzano)