



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002736 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 25 Gen 2019 alle ore 10:41

da ANGELO MARTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Il Manfredi con la ricotta e ragù partenopeo

Le voci narrano che questo piatto fu inventato per il Re di Sicilia, Manfredi di Svevia come cortese segno di benvenuto ma anche un modo per aggiudicarsi la simpatia del Re di Sicilia. Il Manfredi insaporito con la ricotta e il ragù partenopeo è un primo piatto che si prepara a Napoli nei giorni di festa, soprattutto a Carnevale in alternativa alla lasagna, ma anche per le domeniche importanti.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

Ricotta di bufala 250 g

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Basilico

Manfredi 320 g

Per il ragù

Carne di manzo 700 g

Tracchie di maiale 320 g

Salsiccia 340 g

Cipolle ramate 300 g

Olio extravergine d'oliva 60 g

Strutto q.b.

Vino rosso 70 g

Passata di pomodoro San Marzano 700 g

Concentrato di Pomodoro q.b.

Preparazione

per il ragù. tagliare la carne di manzo a pezzi. In una pentola capiente aggiungete olio extra vergine d'oliva, un cucchiaio di strutto e fare riscaldare. Aggiungere la cipolla e fare dorare. Aggiungere la carne di manzo, le tracchie e fare rosolare bene in entrambi i lati.

Sfumare con vino rosso. Aggiungere il concentrato di pomodoro, poi la passata di pomodoro.

A metà cottura aggiungere la salsiccia ed in ultimo le polpette.

Regolare di sale e mettere a cuocere a fuoco bassissimo per almeno 8 ore. Il ragù dovrà pippiare.

In una ciotola aggiungere la ricotta di bufala, un po' di sugo e un po' di acqua di cottura fino a scioglierla e renderla cremosa.

Scolare la pasta (manfredi) al dente e rimetterla nella pentola ancora calda. Aggiungere la ricotta, qualche mestolo di sugo del ragù e mantecare il tutto bene, girando con un mestolo fino a rendere la ricotta cremosa. A chiusura decorare il piatto con con pezzo di carne o polpetta del ragù, un mestolo aggiuntivo di Ragù, formaggio (Parmigiano) grattugiato, ricotta a pezzi, con pepe e basilico.

Vino consigliato

Vino Rosso