



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001969 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Feb 2018 alle ore 14:24

da TERESA IORIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il ragù che pensa Teresa

Per festeggiare il re della tavola napoletana ho scelto un piatto unico composto da candele lunghe di Gragnano, rigorosamente spezzate a mano, accompagnate con le mie polpette fritte e immerse nel ragù e come contorno i friarielli saltati in padella.

Tempo di preparazione: 10 ore

Ingredienti per 4 persone

Candele lunghe di Gragnano 400 g

Per il ragù:

1/2 kg pelata di san marzano

n. 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro (io lo chiamo "salzina")

1/2 litro di passata

600 g di carne (muscolo, braciola, tracchiolella, polpetta)

n.1 cipolla media

olio evo q.b.

Per i friarielli:

n. 5 fasci di friarielli

olio evo q.b.

aglio q.b.

peperoncino q.b.

Per le polpette:

carne macinata 1/2 kg

n. 3 uova

mollica di pane spugnat q.b.

pecorino q.b.

parmigiano q.b.

prezzemolo q.b.

aglio tritato q.b.

Strumenti di cottura

Pentolone per il ragù, pentola per la pasta e padella per i friarielli.

Preparazione

Per il ragù: mettere nel pentolone l'olio e una volta scaldato aggiungere la cipolla sminuzzata e fare soffriggere.

Aggiungere la carne e fare rosolare; poi i pomodori san marzano (precedentemente passati) poi il concentrato, il mezzo litro di passata e basilico a volontà. Lascio "puppuliare" il mio grande amore per almeno 10 ore.

Per la pasta: spezzare a mano le candele e una volta che l'acqua salata bolle calare la pasta. Scolare al dente e condire con il ragù.

Per i friarielli fare soffriggere l'aglio nell'olio e aggiungere le cimette dei friarielli e fare saltare.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per le polpette: una volta preparato l'impasto fare le polpette e friggerle, condirle con il ragù quindi servirle insieme alle candeale e i friarielli.