



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000592

Registrata in data 25 Lug 2016 alle ore 12:16

da DON ALFONSO 1890

Il Vesuvio di rigatoni

Un tripudio di colori e sapori con sapori tradizionali e classici.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti

260 g rigatoni

50 g piselli

15 g cipolla

250 g mozzarella

n. 50 foglie di basilico

50 g olio evo

n. 2 uova intere

300 g ragù di pomodori alla napoletana

60 g carne di maiale macinata

30 g pane mollica

60 g latte

10 g aglio, pepe e sale

Per il ragù di pomodoro

200 g Lombo di maiale

200 g Costine di maiale

80 g Pane (n.2 fette)

1 dl Aceto invecchiato di vino rosso

n. 3 Spicchi di aglio

20 g Prezzemolo tritato

40 g Pinoli

40 g Uvetta

50 g Cipolla

1 dl Olio Extra vergine

0,5 dl Vino bianco

2 kg Salsa di pomodoro San Marzano

Preparazione

Per il Vesuvio

Preparare le polpettine con la carne di maiale macinata, il pane bagnato nel latte, 1 uovo, aglio tritato, sale e pepe e rosolare in olio extravergine.

Sbollentare 40 foglie di basilico e frullarle con un po' di olio (salsa di basilico).

Intiepidire 40 g di latte e aggiungerci 70 g di mozzarella tagliata finemente e cuocere a bagnomaria (salsa di mozzarella).

Saltare i piselli con la cipolla rosolata; tagliare finemente i restanti 180 g di mozzarella.

Cuocere l'altro uovo per 7 minuti in acqua bollente, raffreddare e tritare.

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

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

Cuocere i rigatoni per 3 minuti e mantecarli con una metà del ragù di pomodoro e una metà del basilico.

In un contenitore di carta stagnola di circa 8 cm, precedentemente foderato di carta pellicola, comporre un timballo con i rigatoni, mozzarella tagliata finemente, piselli, uovo tritato, polpettine e basilico (consigliamo di adagiare la mozzarella sia sul fondo che sulla parte superiore del timballo per tenere fermo il tutto).Cuocere per 14 minuti in forno a 160°.

Sformare ed adagiare sul piatto. Finire con il ragù di pomodoro, salsa di mozzarella e salsa di basilico, basilico a foglie e un filo di olio extravergine di oliva.

Per il ragù di pomodoro

Preparare 4 braciole di maiale con il lombo battuto fino a uno spessore di circa 3 mm, arrotolando con uvetta, pinoli, prezzemolo e aglio tritati e un pizzico di sale. Legare le braciole con uno spago sottile.

Bagnare le fette di pane nell' aceto, strizzarle leggermente e rosolarle in olio extravergine, quindi toglierle dalla padella. Nello stesso tegame rosolare le costine, le rollatine di maiale e una cipolla intera che verrà tolta appena bionda. Sfumare il tutto al vino bianco. Aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere per circa due ore e un quarto.