



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003212 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Feb 2020 alle ore 15:20

da PASQUALE CASILLO

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

Involtino primavera napoletano

Una croccante pasta filo frita con all'interno un ragù tradizionale napoletano tritato con frullatore ad immersione.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 1 persone

Pasta fillo (4 pezzi):

200 g Farina "00"

100 g Acqua tiepida

10 g Olio evo

q.b. Sale

q.b. Maizena

Per spolverare

Per il Ragù (:

700 g Biancostato di manzo

320 g Costine di maiale

340 g Salsiccia di maiale

700 g Passato di pomodoro

300 g Cipolle dorate

60 g Olio evo

70 g Vino rosso

300 g Acqua

q.b. Sale fino

Preparazione

Preparazione Pasta Filo

Pesate tutti gli ingredienti all'interno di una bocciale. Mescolate dapprima con i polpastrelli, quindi procedete a lavorare con i palmi, o con un robot da cucina, sino a che non otterrete una palla d'impasto omogenea.

Suddividete l'impasto in 4 parti e avvolgete ogni singolo pezzo con la pellicola. Fate riposare per due ore. Trascorso questo tempo, svolgete dalla pellicola solo il pezzo che vi occorre e procedete quindi a stenderlo delicatamente. Potete scegliere di usare il mattarello o la macchina per stendere la pasta fresca.

Abbiate sempre cura di spolverare la pasta con la maizena prima di sottoporla a stesura.

Una volta che avrete ottenuto una sfoglia di pasta sottile, abbastanza da riuscire a vedere quasi attraverso, suddividete quest'ultima in 4 quadrati.

Spolverate i 4 quadrati di sfoglia con l'amido e sovrapponeteli con cura.

A questo punto stendete ulteriormente l'impasto; prima per il senso della lunghezza, poi, per il senso della larghezza.

Il vostro foglio di pasta fillo è, a questo punto, pronto per essere utilizzato. Qualora vogliate conservarlo invece, posizionate sotto il vostro foglio di pasta fillo un pezzo di carta da forno e avvolgete il tutto con cura. Conservate in frigorifero.

Preparazione Ragù

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

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

Per preparare il ragù alla napoletana cominciate pelando e tritando la cipolla. Poi sgrassate la carne eliminando con una lama affilata la parte grassa dal biancostato di manzo e dividete in pezzi .

In una casseruola molto capiente lasciate rosolare la cipolla, a fiamma bassa, insieme all'olio extravergine d'oliva per qualche minuto. Poi unite i pezzi di biancostato e le costine, le salsicce e lasciate sigillare tutti i lati per 6-7 minuti. Sfumate con il vino rosso e, non appena l'alcol sarà completamente evaporato, versate la passata di pomodoro.

Aggiungete anche l'acqua ed un pizzico di sale. Cuocete a fuoco dolce, quasi sobbollente, per almeno 4 ore 11. Se l'acqua dovesse evaporare eccessivamente, potrete aggiungerne ancora al bisogno. Trascorso il tempo necessario, affinché la carne si ammorbidisca a sufficienza ed i sapori si siano ben amalgamati, verificate che il ragù napoletano sia salato al punto giusto e poi con un frullatore ad immersione fatene una salsa densa e vellutata.