



Ricetta N. RE002742 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Gen 2019 alle ore 16:34

da MARILENA AMOROSO

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

La cupola di San Gennaro

Gateau di patate con ragù e provola

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

Per il gateau di patate:

1kg di patate Avezzano

n. 2 uova

200 g di provola affumicata di Agerola

100 g di parmigiano

n. 2 mestoli di ragù

sale e pepe q.b.

pane grattugiato q.b.

Per la preparazione del ragù

500 g di muscolo di vitello a pezzi

300 g muscolo di maiale

300 g tracchie di maiale

n. 2 salsicce di maiale

n.1 braciola di cotica (a piacimento)

4 kg pomodori San Marzano

n.1 cipolla media

350 g olio extra vergine di olive italiane

n.1 cucchiaio di sugna

1/2 bicchiere di vino bianco secco

sale q.b.

basilico.

Strumenti di cottura

Pentola alta per la cottura del ragù, stampini a forma di cupoletta.

Preparazione

Il ragù e? un sugo della tradizione napoletana che per una ottima riuscita deve avere una cottura lenta e lunga. Versare l'olio nella pentola lasciarlo intiepidire per poi aggiungere i vari tagli di carne, lasciare rosolare la carne lentamente per poi aggiungere la cipolla, fare rosolare anch' essa per poi versare il vino bianco. Far sfumare bene il vino, aggiungere il pomodoro pelato precedentemente passato, il cucchiaio di sugna, sale e basilico. A questo punto lasciare cuocere lentamente e rimescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, evitando che il fondo si attacchi, quando trascorso il tempo segnalato e il sugo è ben ristretto, spegnere e lasciare riposare, la tradizione vuole che il sugo venga usato il giorno dopo.

Per il gateau sbollentare le patate, alla cottura avvenuta, schiacciarle in un recipiente capiente, lasciarle raffreddare. A questo punto aggiungete una piccola mestolata di ragù, le uova, il parmigiano, sale, pepe e i tocchetti di provola. Mischiare bene il composto, foderare gli stampini a forma di cupoletta con burro e una spolverata di pane grattugiato,

riempirli per metà del composto, aggiungere un po' di ragù e completare lo stampino con altro composto per poi finire con una ulteriore spolverata di pan grattato. A questo infornare gli stampini in un forno preriscaldato a 180° e lasciarli cuocere per 20/30 minuti. Una volta cotti impiattare a vostro piacimento. Buon appetito!

La ricetta ha partecipato a:

Ragù 7 su 7