



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003216 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 10 Feb 2020 alle ore 10:31**

**da GABRIELLA BARBATI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## **Lasagna sciué sciué con ragù e bianco di bufala.**

Questo piatto nasce come omaggio al re della cucina napoletana festosa, sua maestà il RAGÙ. Una lasagna, il piatto più ricco e celebrativo sulle nostre tavole, qui alleggerito, composto al momento con preparazioni a diverse temperature e consistenze per esaltare al massimo le sue componenti, che si danno al palato in purezza. Il rosso del RAGÙ con tutta la sua potenza, il bianco di BUFALA e la PASTA fatta in casa cotta al momento.

Tempo di preparazione: 9 ore

### **Ingredienti per 5 persone**

Ragù:

100 g Gallinella di maiale  
Tagliata a cubetti di 3 cm  
100 g Corazza di vitellone  
Tagliata a cubetti di 3 cm  
150 g Spuntature di maiale  
100 g Salsiccia di maiale sale e pepe  
1 l Passata di pomodoro San Marzano  
200 g Olio EVO  
100 g Aglianico del Taburno

.

Q.b. Aromi

1/2 cipolla ramata di Montoro. 1 bacca ginepro tritata, pepe nero macinato fresco. Alloro, salvia, rosmarino.

Polpettine:

200 g Macinato di bovino  
10 g Parmigiano Reggiano DOP (Parmigiano Reggiano)  
Grattugiato  
10 g Pecorino Romano dop  
Grattugiato  
30 g Uovo (Bio, da allevamento a terra)  
100 g Mollica di pane bagnato  
5 g Pinoli  
Tritati  
10 g Uvetta  
Tritata  
Q.b. Sale e Pepe

Bianco di bufala:

125 g Mozzarella di bufala campana  
250 g Ricotta di bufala fresca  
Q.b. Olio EVO  
Q.b. Pepe nero

#### Pasta:

100 g Semola di grano duro rimacinata

200 g Farina 00 Mulino Caputo (Molino Caputo)

3 Uova intere

#### Strumenti di cottura

Pentola di acciaio a fondo alto, padella di ferro, friggitrice o termometro a sonda, macchina per stendere la pasta, setaccio, frusta.

#### Preparazione

Per il ragù: nella pentola mettere a soffriggere metà dell'olio e la cipolla. Scaldare bene la padella di ferro (o antiaderente), aggiungere il resto dell'olio evo e la carne salata, rosolare bene da tutti i lati finché non fa una crosticina marroncina dorata, deglassare col vino rosso, far sfumare l'alcol, versare il tutto nella pentola con la cipolla. Aggiungere gli altri aromi e la passata di San Marzano. Far cuocere a fuoco lento per 6/8 ore. Quando la carne è tenerissima alzarla e spolare le spuntature, tagliare le salsicce.

Per le polpettine: unire tutti gli ingredienti per le polpettine e amalgamare l'impasto, formare delle palline di circa 1,5 cm di diametro, friggerle in olio di arachidi a 170 gradi e metterle in un pentolino ad insaporire coperte con una parte del ragù.

Per il Bianco di bufala: setacciare la ricotta, amalgamare con le mani gli ingredienti stracciando il più possibile la mozzarella, quando il tutto è ben amalgamato aggiungere pepe nero macinato fresco e un filo d'olio evo e mantecare con la frusta.

Per la pasta: unire le farine e aggiungere un pizzico di sale, amalgamare e fare la fontana, aggiungere al centro le uova e incorporare man mano le farine, lavorare per circa 10 minuti, coprire con la pellicola e far riposare per 20 minuti. Stendere la pasta sottile e tagliare le lasagne quadrate di circa 8 cm. Friggere 5 lasagne in olio di arachidi a 170 gradi.

Quando tutti gli ingredienti sono pronti bollire 10 lasagne per 1 minuto, scolarle, mettere nei piatti una spennellata di ragù, una sfoglia di lasagna, una cucchiata di ragù con pezzetti di carne e polpettine, due cucchiaini di bianco di bufala, fare un altro strato identico, chiudere con una sfoglia di lasagna frita e accompagnare con un altro cucchiaino di bianco di bufala.

#### Vino consigliato

Vino rosso Aglianico del Taburno.