



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001916 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 08 Feb 2018 alle ore 13:30

da GIUSEPPINA AIESE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La badesse del buonustaio

La nostra ricetta a base di ragù con conchiglie ripiene di ricotta, provola, carne macinata e ricoperte da uno squisito ragù che lascia il piacere di scoprire una gustosissima sorpresa.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù:

2 kg pomodori pelati san marzano

1/2 kg di tracchie

1/2 kg di gallinella di maiale

1/2 kg di salsicce

n. 2 bracirole

1/2 kg di muscolo di manzo

n.1 barattolino di concentrato di pomodoro

1/2 cipolla

sale q.b.

olio evo q.b.

vino rosso q.b.

Per la pasta:

750 g badesse trafilate al bronzo

1/2 kg di ricotta di pecora

1/4 carne macinata

300 g provola affumicata

n. 2 cucchiari di sugna

Una spolverata di parmigiano.

Strumenti di cottura

Pentole

Preparazione

Per il ragù: passare i pomodori e metterli in una pentola e cuocere lentamente per almeno 5 ore. In un'altra pentola mettere la carne e farla rosolare con la cipolla, olio evo, e dopo che si è ben rosolata aggiungervi un bicchiere di vino rosso e lasciare che si asciughi. Mescolare la carne con il pomodoro e aggiungervi il concentrato di pomodoro, sale e olio quanto basta e la sugna.

Per la pasta: quando l'acqua bolle, calare la pasta e lasciare cuocere ma scolarla al dente e condirla con il ragù mescolando delicatamente. Intanto preparare la ricotta mischiandola con la carne macinata. Scolare le badesse e farcirle una alla volta, quindi ricoprire di salsa, aggiungere una spolverata di parmigiano e infornare per 3 minuti. Buon appetito!

Vino consigliato

Aglianico