



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002592 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Nov 2018 alle ore 14:23

da GIUSEPPINA AIESE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Le pappardelle del buongustaio

Uno sformato di pappardelle condite con la classica genovese napoletana e arricchito da polpettine e provolone del monaco.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Sugo della genovese (stracotto di cipolla e carne)

400 g pappardelle trifilate al bronzo

300 g polpettine di carne

200 g provolone del monaco

parmigiano reggiano q.b.

Prodotti utilizzati

Provolone del monaco, Parmigiano Reggiano

Preparazione

Quando la genovese è pronta bollire l'acqua con sale. Cuocere le pappardelle e scolarle molto al dente, metterle in una pentola e mescolarle con la con la genovese quindi adagiarne una parte in una teglia e farcire con provolone del monaco tagliato dadini, polpettine, altra genovese e chiudere il tutto con altre pappardelle, aggiungervi altra genovese e una spolverata sostanziosa di parmigiano. Mettere in forno a media temperatura per 40 minuti.