MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002748 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 09:37
da FABIO INFIMO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mafaldine al ragù

Il ragù è tradizione e noi lo presentiamo in abbinamento alle mafaldine e la ricotta.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

1 kg di passata di pomodori San Marzano
500 g di spezzatino di bufalo
n. 4 costine di maiale nero Casertano
300 g di macinato di manzo
Olio q.b.
12 cipolla ramata
400 g Mafaldine
Sale q.b.
Basilico q.b.
Ricotta di cestino
Grana Padana q.b.
Per le polpette:
n. 1 uovo intero
mollica di pane bagnata q.b.
aglio q.b.
prezzemolo q.b.
pinoli q.b.
uvetta q.b.
sale e pepe q.b.
grana padano

Preparazione

Rosolare la cipolla con l'olio, aggiungere la carne (spezzatino e costine). Lasciare dorare per 10/15 minuti, sfumare con un bicchiere di vino bianco secco, una volta evaporato il vino, aggiungere la passata di pomodori, il basilico (secondo stagione) e portare a bollore per pochi minuti, poi mettere a fiamma bassa e lasciare cuocere lentamente per almeno 3/4 ore, facendo attenzione che non si attacchi, aggiungere le polpette quando il ragù è quasi pronto, finire la cottura e lasciare riposare un pochino,nel frattempo che si cuoce la pasta, condire le Mafaldine con abbondante sugo e parmigiano.
A piacere aggiungere un cucchiaio di ricotta e pepe.