



Ricetta N. RE001147

Registrata in data 14 Mar 2017 alle ore 10:25

da ELIO GENUALDO

## Ragù 2.0

Rigatoni gratinati ripieni di ricotta di bufala e carne al ragù napoletano foglie di basilico fritto. Alla base di tutto c'è la qualità della carne.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

300 g di marchigiana  
300 g di maiale  
300g di maialino nero casertano  
400 g rigatoni di Gragnano  
Olio evo q.b.  
Coriandolo 1 g  
Cipolla caramellata 5 g  
Pepe nero, rosa e bianco un mix di spezie aromatiche 2 g  
Paprica dolce 1 g  
Emulsione di basilico 5 ml  
Rum caraibico 5 ml  
n.1 aglio  
Sale q.b.  
Ricotta 300 g

### Preparazione

Alla carne aggiungo del coriandolo, della cipolla caramellata, del pepe nero, rosa e bianco un mix di spezie aromatiche e della paprica dolce, qualche goccia di emulsione di basilico e una spruzzata di rum caraibico. Mescolo il tutto e lascio riposare ed aromatizzare la carne per un po'.

In un tegame (peccato non avere quello della nonna in rame) versiamo dell'olio evo, facciamo rosolare leggermente un aglio per poi toglierlo. Facciamo stemperare leggermente. Versiamo la carne e la facciamo rosolare leggermente a fuoco lento, aggiungiamo successivamente la passata di pomodoro.

Il ragù deve cuocere a fuoco lento per almeno 4/5 ore ma fondamentalmente deve "pappulare" (dovrà appena appena sobollire). Salare q.b. Preparare la pasta ed in cottura aggiungere, quando l'acqua bolle, un filo d'olio. Appena al dente scolare la pasta e lasciarla raffreddare.

Tritiamo la carne ed aggiungiamo del sugo fino a creare una farcia cremosa ed omogenea inglobando la ricotta.

Con l'aiuto di una saccapocche andiamo a farcire i maccheroni. Gratinare al forno per circa 10 min a 180°.