



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002718 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Gen 2019 alle ore 14:54**

**da RAFFAELE CARDILLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Basilicata

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## **Ravioli ricotta zucchero e cannella con Ragù di castrato e pecorino di Carmasciano**

Questo piatto coniuga il gusto forte del ragù di castrato con il dolce salato del raviolo farcito con ricotta, zucchero e cannella. Il pecorino contribuisce a dare completezza al piatto rendendo lo stesso armonico e suadente. Un buon Taurasi accompagna al meglio questo piatto.

Tempo di preparazione: 6 ore

### **Ingredienti per 6 persone**

Per la pasta all'uovo

500 g di Semola

300 g di tuorlo pastorizzato.

Per la farcitura:

500 g di ricotta di pecora

100 g di zucchero

n. 1 cucchiaino di cannella in polvere sale e pepe.

Per il ragù:

2 lt di passata di pomodoro

1 Kg di castrato

n. 1 mazzetto odoroso composto da alloro, carote, sedano e cipolle

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

100 g di Pecorino di Carmasciano

### **Strumenti di cottura**

Planetaria per l'impasto della pasta. Macchina elettrica stenditrice della pasta; pentola in coccio per il ragù.

### **Preparazione**

Per il ragù: in una pentola far soffriggere in olio evo la carne, sfumare con vino rosso e a rosolatura ultimata aggiungere il pomodoro san marzano dopo averlo passato al passaverdure. Cuocere per circa 6 ore a fuoco lentissimo.

Per la pasta: impastare la farina con le uova e farla riposare. Nel frattempo far rosolare in una pentola di coccio il castrato e sfumarlo con vino bianco, aggiungere il mazzetto odoroso e inserire la passata di pomodoro. Far cuocere lentamente per circa 6 ore. Stendere la pasta e formare dei ravioli di media grandezza e farcirli con la ricotta setacciata condita con zucchero e cannella. Cuocere i ravioli in abbondante acqua condarli con il ragù e servire con una spolverata di pecorino e pepe dal macino

### **Vino consigliato**

Taurasi 2008 Borgodangelo

### **La ricetta ha partecipato a:**

Eat Parade tg2 del 18 gennaio 2019