



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001247

Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 15:50

da ALBERTO GIOCONDI

Stella di pasta di Gragnano al forno con pomodori

Una originale stella di pasta di Gragnano cotta al forno con pomodori per rendere questo piatto unico ed originale.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

200 g pomodori La Fiammante
200 g pasta de la Fabbrica del la pasta di Gragnano a stella,
1/2 cipolla ramata
1 spicchio di aglio
100 g di carne macinata di manzo
40 g pane raffermo
120 g mozzarella di bufala
sale e pepe q.b.
olio evo q.b.
basilico

Preparazione

Iniziare facendo un soffritto con la cipolla ramata tagliata a julienne e l'aglio, quando la cipolla imbiondisce versare il pomodoro precedentemente passato e lasciar bollire per 20 minuti. Intanto che il pomodoro cuoce mischiare la carne macinata con il pane raffermo precedentemente ammorbidito in acqua e formare delle polpettine di circa 10 g e friggerle. Quando il pomodoro è pronto portare dell'acqua ad ebollizione, versare la pasta e cuocerla molto al dente. Quando la pasta è pronta bagnarla nel pomodoro e metterla in una teglia, farcirla nelle parti vuote con mozzarella pomodoro e polpettine e basilico mettere in forno a 180° per circa 15 minuti.

Vino consigliato

Asprinio di Aversa