



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001922 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 09 Feb 2018 alle ore 12:59

da GIUSEPPE MAIORANO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Timballo di maccheroni al ragù

Un piatto molto complesso che va preparato per occasioni speciali, per esaltare tutta la bontà del ragù e condividerlo con degni commensali.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 8 persone

1 kg di lacerto
n. 4 tracchie di maiale
n. 4 fettine di carne di manzo per gli involtini(braciole)
n. 2 cotiche per involtini
100 g di concentrato di pomodoro
n. 5 pelati da 800 g (passati)
n. 2 cipolle medie
Pinoli e uvetta per le braciole q.b.
80/100 g strutto
Olio evo q.b.

Per il ripieno

300 g macinato per le polpettine
500 g di fior di latte o provola di sorrento
2 melanzane
100 g. parmigiano reggiano
80 g di pecorino romano
pepe nero

Strumenti di cottura

Forno, padella e pentola possibilmente di coccio per il ragù.

Preparazione

Tagliare il lacerto a pezzettoni preparare le braciole di carne e di cotica con sale e pepe aglio pecorino prezzemolo uvetta e pinoli.

Tagliare la cipolla finemente e soffriggerlo nello strutto e olio, aggiungere la carne rosolandola e sfumandola con vino rosso e versare il concentrato di pomodoro facendolo sciogliere. aggiungere il passato e cuocerlo alcune ore controllando la cottura delle carni. (Togliere prima le tracchie tenendo conto che cuociono prima). Continuare la cottura della salsa fino a che non risulti densa e scura.

Per la pasta

Preparare la pasta brisè con la quale foderare un tegame che sarà stato imburrito e che contiene 700/800 g di ziti. Ungere e foderare il tegame con la pasta brisè, lessare gli ziti e toglierli dal fuoco a mezza cottura e condire a strati, alternando ad ogni strato polpettine, provola, melanzane, formaggi grattugiati e salsa fino a riempire il tegame. Chiudere con uno strato di pasta brisè e fare un foro di un centimetro al centro per fare uscire il vapore, spennellare con un tuorlo

di uovo e infornare a 180° per circa 40 minuti.
Lasciare riposare un po' e sfornare con attenzione.

Vino consigliato

Aglianico o un vino rosso corposo come il Falerno, rigorosamente campano.