



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002058 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 12:00**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Calamaialata

Dall'incontro della calamarata con il maiale nasce la Calamaialata, ripiena di ricotta con i ciccioli frolli e pistacchio, su ragù di tracchia e salsiccia, ricoperta da scaglie di bebè di Sorrento.

Tempo di preparazione: 120 minuti

### Ingredienti per 5 persone

200 g di pasta tipo Calamarata non troppo larga.

Per il ripieno:

350 g di ricotta

sale q.b.

pepe q.b.

80 g di pistacchi sgusciati

80 g di ciccioli frolli

50 g di pecorino romano grattugiato.

Per il ragù:

olio extra vergine di olive italiane q.b.

n.1 cipolla media

200 g di tracchie

200 g di salsiccia

1/2 bicchiere di vino rosso

n. 1 bottiglia di passata di pomodoro di 680 g

sale q.b.

Per completare:

100 g di formaggio a pasta filato tipo Bebè di Sorrento

50 g di granella di pistacchi

50 g di granella di ciccioli frolli

basilico q.b.

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante

### Preparazione

In una casseruola far soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere e far rosolare la tracchia a pezzetti e la salsiccia tolta dal budello a pezzettoni, sfumare con il vino rosso e versare la passata di pomodoro, salare e far cuocere a fuoco lentissimo per almeno 90 minuti girando di tanto in tanto. Cuocere la pasta al dente e metterla su un canovaccio e mentre si raffredda versare in una ciotola e amalgamare la ricotta, il sale, il pepe, il formaggio grattugiato, i pistacchi frantumati grossolanamente, i ciccioli frantumati in piccoli pezzi con le mani. Con tale composto riempire gli anelli di pasta e poggiarli su un vassoio.

In una pirofila o in un pignatiello versare abbondantemente il ragù e farvi affondare per circa 1/4 dell'altezza gli anelli di

pasta con un lato decorato con la granella di pistacchi e ciccioli frolli. Con un cucchiaino versare un po' di sugo all'apice degli anelli e con una grattugia a trama larga terminare mettendo il bebè di Sorrento. Infornare per 5 minuti a 200°, decorare con le granelle rimanenti e il basilico.

**Vino consigliato**

Aglianico dell'Irpinia