



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002766 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Feb 2019 alle ore 10:35

da CRESCENZO RENNELLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Paccheri Grumè

Paccheri con ragù di carne di Grumè

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 1 persone

Per il ragù

400 g di cuore reale a fette

400 g corazza

400 g di tracchie

200 g di cotica di maiale

200 g di muscolo

n.1 nervo

3 kg di San Marzano pelato

1 kg di datteri

70 g di sugna

100 g di lardo pancettato

90 g di olio evo

50 g di pinoli

20 g di uva passa

Prezzemolo

n. 2 spicchi di aglio

n. 2 cipolle grandi

Sale e pepe q.b.

n. 4 mollica di Romano (per braciolo)

Per il ripieno dei paccheri

125 g di bufala mozzarella

125 g di burrata

100 g di provola di Agerola

150 g di macinato di manzo

100 g di macinato maiale

400 g di paccheri

60 g provolone del Monaco

250 g di pelati

n.1 cipolla media

50 g di evo

150 g di ricotta affumicata

Sale e pepe

75 di vino

75 g di concentrato

Preparazione

Procedimento: prendere fettine di carne e metterci aglio, prezzemolo, sale, pepe, uvetta e pinoli e una mollica di Romano avvolgere e formare la braciola.

Prendere un tegame, metterci olio, sugna, cipolla e lardo pancettato, aggiungerci la carne e le bracioline e far soffriggere a fiamma bassa per circa 2 ore.

Sfumare con vino bianco. Aggiungere concentrato di pomodoro e far sciogliere bene aggiungere il San Marzano passato nel passato pomodoro insieme ai datterini sempre passato e far iniziare la cottura. Al primo bollore abbassare la fiamma e fare iniziare la fase del pippiare fase che dura dalle 5/6 ore.

Per il ripieno dei paccheri: prendere una padella far soffriggere la cipolla e il macinato, sfumare con il vino bianco, aggiungere il pelato e far cuocere per circa mezz'ora. Far raffreddare.

A parte amalgamare ricotta, mozzarella, provola e burrata, il provolone e aggiungere la carne cotta, mettere in un sac a poche e riempire i paccheri.

I paccheri vanno prima bolliti per 7/8 minuti, fatti raffreddare; quindi prendere un tegamino in terracotta e mettere sul fondo ragù e adagiare sopra i paccheri e infornare per 15/17 minuti a 180°. All'uscita spolverare un po' di ricotta affumicata e il piatto è pronto.