

Caccavella con polpettine, ricotta e besciamella

Ingredienti per 4 persone:

4 Caccavelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
200 g di ricotta fresca
150 g di mozzarella
2 uova sode
formaggio grattugiato q.b.

Per le polpettine:

200 g di carne di vitellone macinata
mollica di una fetta di pane casareccio
raffermo
latte q.b.
1 uovo
formaggio grattugiato q.b.
prezzemolo
basilico
sale

Per il sugo:

500 g di pomodori pelati
olio extravergine di oliva
mezza cipolla
basilico
sale

Per la besciamella:

500 ml di latte
100 g di burro
50 g di farina o amido di mais
1 cucchiaino di sale
noce moscata a piacere

Per friggere:

olio di arachide q.b.



Procedimento

Preparare il sugo: Mettere in un tegame un filo di olio extravergine aggiungere la cipolla tritata, i pomodori pelati, il sale e cuocere per circa 20 minuti. Spegner e tenere da parte.

Per le polpettine: In una ciotola mettere il pane ad ammolare in un pò di latte fresco, quindi strizzarlo e aggiungerlo alla carne macinata. Unire anche il prezzemolo, l'uovo, il formaggio a piacere e un pizzico di sale. Prima con una forchetta e poi con le mani amalgamare gli ingredienti e se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto aggiungere un goccio di latte. A questo punto non vi resta che preparare delle polpettine piccolissime e friggerle in padella in olio caldo. Se preferite potete preparare queste preparazioni con anticipo, anche il giorno prima. Lessare le caccavelle in abbondante acqua bollente e salata per 20 minuti, avendo cura di non far bollire troppo l'acqua durante la cottura per evitare di romperle. Mescolare delicatamente di tanto in tanto.

Trascorso il tempo con l'aiuto di una schiumarola scolarle e metterle sottosopra in un vassoio leggermente unto con olio. Nel frattempo in una ciotola mettere la ricotta, la mozzarella tagliata a dadini, una cucchiaia abbondante di besciamella e una di salsa, una generosa manciata di polpettine e le uova sode tagliate a fettine. Mescolare e aggiungere del basilico tritato e del formaggio grattugiato. Prendere le tegliette e versarci la besciamella rimasta, ammorbidita con un po' di latte, farcire le caccavelle con il ripieno e sistemarle nelle teglie. Quindi aggiungere altra salsa e terminare con il formaggio grattugiato. Coprire con carta argentata e mettere in forno caldo a 180°C per 35 minuti circa. Togliere la stagnola e completare la cottura per altri 10 minuti e comunque fino a quando si sarà formata una leggera gratinatura.