

**"Ravioli alla Caprese"**

(antica ricetta caprese di "Nonna Mariuccia")

Ingredienti: 1 Kg. di farina
un pezzetto di burro
Caciotta sorrentina grattugiata
Maggiorana
Parmigiano
6 uova

La sfoglia: impastare la farina con acqua bollente ed il pezzetto di burro; stendere una sfoglia sottilissima

Il Ripieno: Mescolare la caciotta sorrentina grattugiata con le uova, la maggiorana ed il parmigiano (per asciugare)

Riempire i ravioli e staccarli con l'apposito raviolatore.

... da gustare con

"Bracioline napoletane al Ragù"

Ricetta di Mimì Iermano

Ingredienti:
per le bracioline: 700 gr. di fianchetto
3 uova
50 gr. di prosciutto cotto
50 gr. di "passi e pinoli"
aglio, prezzemolo
sale, pepe

per il Ragù: cipolla,
passato di pomodori,
burro o lardo,
vino

Stendete sul tavolo le fettine di fianchetto, copritele con fette di prosciutto, uova sode, passi e pinoli, aglio, prezzemolo, sale e pepe.

Arrotolatele e legatele.

In una pentola capace, far rosolare le cipolle tagliate sottili con burro (o lardo) e olio; farle appassire a fuoco lento.

Quando le cipolle si sono "arrese", aggiungere le bracioline e un bicchiere di vino.

Quando il vino è sfumato, aggiungere i pomodori passati in quantità sufficiente a far aumentare il volume del preparato di tre quarti.

Abbassare al minimo la fiamma ed inizia così la fase del "pappiamiento".

Il Ragù sta "pensando e cuocendo"!!

Dopo sette ore..... **Buon Appetito!!!**

Hotel Prati - via Cesare Rosaroll, 4 (angolo piazza Principe Umberto) 80139 Napoli - Italy
Tel. PBX +39 081.268.898 fax +39 081.5541.802 - Partita I.V.A. 07379350635