



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001954 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 23 Feb 2018 alle ore 10:50

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

" 'A Purpetta " un quadro di mia nonna

Il ricordo indelebile della mia infanzia, le polpette della nonna con uva passa e pinoli al ragù napoletano.

Si potrebbero scrivere fiumi di ricette e di parole sulle origini e sull'etimologia di questo piatto che sanno fare tutti e tutti hanno la loro ricetta di famiglia.

Nelle case napoletane e nelle trattorie questo piatto è ancora un' eccellenza, spesso snobbato o, perlomeno, rivisitato nella media e alta ristorazione, mia nonna le faceva sia fritte che al il ragù. Da bambini ne andavamo matti, oggi da adulti anche di più. L' antica ricetta di mia nonna propone una saporita variante, in cui viene usata metà quantità di carne di maiale e metà di manzo e la carne veniva assolutamente "allacciata" (tritata) a mano con il coltello. Sceglieva i pezzi di carne interi con la giusta quantità di grasso e poi li tritava.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per le polpette:

200 g di polpa di manzo tritata

200 g di polpa di maiale

Ragù Napoletano 1 lt (come da ricetta)

300 g di pane raffermo senza crosta

n. 2 uova intere

30 g di grana grattugiato

20 g di pecorino grattugiato

20 g di uvetta ammollata

10 g di pinoli tostiti

odore d'aglio

prezzemolo

basilico

sugna o olio extravergine d'oliva q.b.

sale e pepe q.b.

Ragù napoletano:

500 g muscolo di maiale o gallinella (pezzettoni)

500 g muscolo di manzo o piccione(pezzettoni)

500 g salsiccia di maiale da 150 g

n. 4 fette manzo alte 2 cm (taglio di spalla)

500 g di tracchie di maiale

200 cotenna

50 g di pancetta arrotolata

5 kg di passata di pomodoro san marzano

200 g concentrato di pomodoro

Aglio q.b.

Cipolla ramata di Montoro tritata q.b.

80 g di pecorino

uvetta, pinoli, prezzemolo q.b.

basilico abbondante
vino rosso Aglianico
sugna q.b.

Strumenti di cottura

Pentola di terracotta

Preparazione

Preparare 'O rraù è preferibile farlo il giorno prima.

Bracirole di cotenna: dopo aver accuratamente lavato e pulito le cotiche, aiutandosi con una fiamma per eliminare i peli presenti lungo la parte esterna, stendete le fette su di un piano. Coprite con aglio e prezzemolo tritati, pecorino, sale e pepe, quindi avvolgete in modo da ottenere delle bracirole, legate con dello spago.

Bracirole di carne: preparate le bracirole di carne utilizzando il batticarne ed appiattendolo bene le fette di vitellone. Ponete su ognuna una fettina di pancetta. Cospargetele poi con una presa di uvetta, ammollata e strizzata, i pinoli, dei tocchetti di pecorino e un trito di aglio e prezzemolo. Salate, pepate e arrotolate ogni braciola. Legatele con dello spago da cucina o bloccate con stuzzicadenti.

Cottura: in una casseruola possibilmente di coccio o di rame stagnato larga e bassa con evo e sugna fate rosolare la carne e le bracirole, rivoltando frequentemente le carni. Questa fase vien detta "sturdì 'a carne" (stordire la carne) ed è la fase importantissima con cui si mira a sigillare i pori della carne con una rosolatura dorata affinché nella cottura la carne non perda tutti i liquidi, risultando alla fine poco morbida ed eccessivamente secca.

Quando saranno ben dorate aggiungete la cipolla mondata e tritata, 1 spicchio di aglio e foglie di basilico. Quando le cipolle cominciano a prendere colore, girare la carne più spesso senza lasciare la preparazione perchè le cipolle potrebbero bruciare, rovinando tutta la preparazione. Fatto questo, le cipolle saranno ormai ben rosolate, ogni traccia di liquido sarà sparita e rimane solo il grasso che sobbolle lentamente. Aggiungete il concentrato di pomodoro e fatelo soffriggere, fino a quando non diventi scuro. Sfumate con vino rosso, per 3/5 minuti. Poi unite la passata di pomodoro e almeno il doppio d'acqua, in base alla densità, un po' di sale e le foglie di basilico spezzettate a mano. Per la cottura la fiamma va ridotta al minimo con pentola scoperta lasciate prima cuocere per circa 2 ore e mezza poi, coperchiando a metà lasciate cuocere a fuoco sempre bassissimo e far "pippiare" per almeno un'altra ora e mezzo.

Durante la cottura controllare la testura della carne e se cotta toglietela tutta e disponetela in un piatto di portata, coprendola altrimenti si secca. il ragù sarà cotto quando vi apparirà rosso scuro, denso, lucido ed untuoso.

Per le polpette: riunire in una ciotola capiente la carne tritata, il pane ammollato e ben strizzato, le uova, il mix di formaggio, i pinoli, un odore d'aglio e il prezzemolo mondati e tritati e l'uvetta, fatta rinvenire in vino bianco. Salate, pepate e amalgamate bene gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Con le mani inumidite ricavate dall'impasto 10 polpette e friggetele in abbondante olio di d'oliva finché saranno "arruscatelle" cioè dorate e croccanti da entrambi i lati. Prelevatele con una schiumarola, tamponatele su carta assorbente da cucina. Nel frattempo scaldare abbondante ragù in una pentolina. A questo punto mettere le polpette in un tegame di terracotta e coprite le polpette con il ragù già cotto e un filo d'acqua per renderlo un po' più liquido per poter "ribollire" tutto insieme fino a quando le polpette avranno assorbito parte del ragù e lo stesso si sia ristretto al punto giusto da nappare poi le polpette. Infine, profumare con una manciata di basilico spezzettato e servirle nappate con il ragù.

Vino consigliato

Aglianico igp Masseria Frattasi