



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001965 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Feb 2018 alle ore 17:35

da MASSIMO DI PORZIO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

A' Scarpetta (d'o 'Rrau di Donna Ermelinda Di Porzio)

Da Umberto il Ragù è di casa da almeno 100 anni, per questo motivo abbiamo aderito senza indugi a "Ragù 7su7". Abbiamo scelto di realizzare "A' Scarpetta (d'o 'Rrau di Donna Ermelinda Di Porzio)" perché siamo amanti della tradizione culinaria partenopea, e al contempo siamo anche attenti ammiratori delle sperimentazioni enogastronomiche. Per questo motivo abbiamo proposto una ricetta che da un lato mantenesse il cuore tutto partenopeo della ricetta del Ragù, e dall'altro abbiamo unito la tradizione ad un "contenitore" decisamente stravagante, ovvero la "Scarpetta d'o 'Rrau di Donna Ermelinda Di Porzio", tutta realizzata di pasta di pizza fritta: un ingrediente molto giovanile e molto versatile, e soprattutto molto molto gustoso.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 6 persone

Per il ragù (per 6 persone)

Tempo di preparazione: 6/8 ore

1 Kg in un sol pezzo di primo o anche secondo taglio di manzo (spalla-pezza a cannella o Corazza)

1/2 Kg di locena a fette (adeguatamente imbottite con sale fino, pepe, cubetti di formaggio pecorino, aglio e prezzemolo tritati, uvetta e pinoli e legate)

500 Kg di tracchie di maiale

400 g di salsicce di maiale (a punta di coltello)

600 g di cipolle dorate di Montoro tritate finemente

150 g di strutto o sugna di maiale

50 ml di olio d'oliva extravergine (preferibilmente Dop Campano)

250 ml vino rosso secco

3,5 kg. di pomodoro San Marzano pelati Dop (Passati al passaverdure a buchi spessi)

un ciuffetto di basilico

sale doppio q.b.

Per 6 polpettine:

Tempo di preparazione: 15 minuti

100 g carne macinata mista

40 g pane raffermo

20 g Parmigiano grattugiato

15 g Uva passa e pinoli

1/2 uovo

Latte q.b.

Prezzemolo q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Aglio q.b.

Prodotti utilizzati

Olio Evo Campano

Pomodori pelati San Marzano

Strumenti di cottura

Pentola con doppio fondo per cuocere con calma il ragù; passaverdure; teglia da forno; zuppiera di porcellana.

Preparazione

Preparazione del ragù

La liturgia del ragù napoletano inizia così: in una pentola abbastanza ampia (meglio se di coccio) lasciate rosolare in olio per un paio di minuti le cipolle tritate finemente; aggiungete poi tutte le carni, adeguatamente tagliate a pezzetti. Lasciare sigillare la carne, affinché rimanga morbida e succulenta; la carne va girata continuamente, per evitare che la cipolla si bruci ma resti dorata. Dopo un po' innaffiare il tutto con il vino rosso e lasciare evaporare durante la cottura. A questo punto aggiungere la sugna e i pomodori San Marzano passati al passaverdure. Lasciare cuocere il tutto a fuoco bassissimo, avendo cura di coprire la pentola con un coperchio, ma mettendo un piccolo cucchiaino di legno tra la pentola ed il coperchio in modo da lasciare "Peppiare" il ragù. Tutto il procedimento impiega dalle 6 alle 8 ore, ma dopo le prime 2/3 ore bisogna avere cura di togliere tutta la carne e disporla in un piatto: la rimetterete nel sugo a fine cottura. La salsa sarà cotta quando vi apparirà densa, lucida, scurissima ed untuosa. Verificate il sale, non dovrebbe essere necessario aggiungerne, rimettete la carne in casseruola e lasciate riprendere il bollore per pochi minuti.

Dato il tempo di preparazione (almeno 7 ore) vi suggerisco di preparare il ragù il giorno prima, trasferendolo alla fine della cottura dalla pentola in una zuppiera di porcellana. Così, lasciandolo riposare, il ragù matura e risulterà ancora più gustoso.

Preparazione delle polpettine

Ammollare il pane in abbondante acqua miscelata ad un poco di latte. Quando il pane si è ammorbidito scolarlo e strizzarlo per bene. In una boule mettere la carne macinata ed aggiungervi il pane strizzato, l'uovo, il parmigiano, l'aglio, il prezzemolo tritato e l'uva passa e i pinoli amalgamando il tutto per bene. Regolare di sale e pepe, quindi con le mani formare delle polpette di circa 3 cm di diametro. Riporle in una teglia da forno e cuocere al forno per 5 minuti (la tradizione le vorrebbe invece fritte, ma noi seguiamo la ricetta della nonna che ce le faceva leggere leggere). Servire le polpette unite al ragù caldo.

Preparazione del contenitore

Utilizzare un panetto di pasta per pizze lievitato di circa 200 g. Formarlo ed immergerlo in olio di arachidi, precedentemente portato a temperatura di circa 180°, finché non diventa dorato.

Adesso impiattiamo. A questo punto prendere il contenitore d'impasto fritto, porlo in un piatto di portata e riempirlo di carne, polpette e ragù fumante. Spolverare il tutto con un poco di pecorino romano e basilico e servire con dei crostini di pane caldo grigliato. Buon appetito!!!

La ricetta ha partecipato a:

Concorso Ragu 7su7