



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001972 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Feb 2018 alle ore 17:17**

**da MAGDALENA MARIA BUCZYNSKA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## 'A terrina e rrau'

La nostra terrina di ragù con pane caldo è un viaggio nelle tradizioni, un'esperienza sensoriale che risveglia la memoria ricreando l'atmosfera dei tempi in cui il profumo del ragù inondava le case napoletane la domenica. Una ricetta tradizionale con un tocco di lucida follia, il cioccolato, che contribuisce ad esaltarne il profumo, il colore e il gusto..

Tempo di preparazione: 14 ore

### Ingredienti per 6 persone

Per la prima parte:

100 g di lardo  
100 g di prosciutto (gambetto)  
150 g di pancetta affumicata  
n.1 ciuffo di timo o di piperna  
n. 2 foglie di alloro  
n. 5 chiodi di garofano  
150 g di strutto  
n. 3 spicchi d'aglio  
700 g di cipolla dorata

Per la seconda parte:

1.5 kg di manzo (spalla o pezzo a cannella)  
1 kg di maiale (gallinella)  
500 g di tracchie di maiale  
500 g di guancia di vitello  
2 braciole di locena di maiale (involtino ripieno con pecorino, aglio, prezzemolo, pinoli, uva passa, sale, pepe)  
n.1 bicchiere di olio d'oliva  
500 ml di vino rosso

Per la terza parte:

1 kg di doppio concentrato di pomodoro  
1.5 kg di passato di pomodoro  
700 g di pomodori San Marzano privi di pelle e semi  
n.1 peperoncino piccante  
n.1 pezzetto di cioccolato fondente nero al 70%  
basilico

### Preparazione

Prima parte

Disponete il lardo in un tegame piuttosto capiente, lasciatelo sciogliere, dopodiché aggiungete il prosciutto e la pancetta tagliati a pezzetti e le cipolle e l'aglio tritati finemente. Profumate il tutto con le spezie e lasciate rosolare per circa 15 minuti.

Seconda parte

Aggiungete il bicchiere d'olio al soffritto e proseguite inserendo le bracioline, le tracchie e i restanti tagli di carne. Lasciate rosolare il tutto per bene, dopodiché coprite e fate cuocere a fiamma bassa finché le carni non prendono colore. A questo punto scoprite e sfumate con il vino rosso, mescolando spesso.

Questa fase dovrebbe durare circa 3 ore.

#### Terza parte

Alzate la fiamma e iniziate ad aggiungere il doppio concentrato di pomodoro, poco alla volta: dovrà sciogliersi nel grasso prendendo colore senza bruciarsi. Continuate così finché non terminate il concentrato. Questa parte dura circa 2 ore.

A questo punto aggiungete il resto del pomodoro, il basilico spezzettato con le mani e il peperoncino. Salate, pepate e lasciate cuocere per un'ora, dopodiché coprite e continuate la cottura a fuoco bassissimo per almeno altre 2 ore (noi lasciamo cuocere per altre 8 ore circa).

Quando la carne risulterà cotta, tiratela fuori e lasciatela raffreddare. Eliminate le parti grasse, sfilacciatela con le mani e rimettetela nel pomodoro a fine cottura. In questa fase aggiungete il pezzetto di cioccolato fondente e lasciate amalgamare il tutto.

Vi consiglio di preparare il vostro ragù il giorno prima, visti i tempi lunghi di cottura. Il giorno dopo risulterà ancora più gustoso. Noi lo proponiamo con pane caldo o ndunderi, una pasta fresca di Minori.

#### **Vino consigliato**

Champagne Josef perier