



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001936 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 09 Feb 2018 alle ore 14:44

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il Ragù e il Fusillo

Sul fuoco sobbolle e crepita nel tegame di creta il sugo che, pazientemente, per ore, attende che la carne, ben cotta ed insaporita, gli ceda ogni sua più lieve e segreta fragranza e lo renda ricco, vellutato, morbido, saporito: da trecento anni è l'odore delle mattinate domenicali di Napoli!

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 6 persone

480 g di fusilli in trafilatura di bronzo
n.1 ricotta di fuscilla di Agerola
parmigiano reggiano q.b.
100 g di strutto
220 dl di olio extravergine di oliva
n.1 cipolla vecchia e grande
n.1 bicchiere e più di vino rosso secco
200 g di concentrato di pomodoro leggermente diluito in acqua
1 kg di pomodoro San Marzano dop (leggermente sbollentato e poi passato al passaverdure; in alternativa 1kg di pomodori pelati in scatola San Marzano dop)
2,5 lt di passata di pomodoro
basilico
sale q.b.
n. 2 grosse braciole attaccate, preparate con fettine di coperta di costata ripiene di sale, pepe, prezzemolo e aglio tritato, scaglie di pecorino, uva passa ammollata, pinoli
n. 6 pezzi di secondo taglio di manzo ricavati dalla spalla
n. 4 tracchie (puntine di maiale)
n. 6 pezzi di gallinella di maiale
n. 2 cotiche di maiale

Preparazione

In una pentola capiente inserire la cipolla finemente tagliata, le carni, l'olio extravergine di oliva e lo strutto, facendo rosolare la carne e lasciando consumare le cipolle a fiamma lenta, rimessando all'occorrenza. Sfumare con il vino, aggiungere in ordine il concentrato, i pomodori San Marzano passati e la passata di pomodori ed infine un paio di ciuffi di basilico. Aggiustare di sale, pepe e cuocere lentamente per ore fino a quando la salsa risulti lucida e leggermente scura. Stemperare la ricotta con un poco di ragù, cuocere i fusilli al dente e condirli con il ragù.

Composizione del piatto

In un grande, capiente e avvolgente piatto bianco come in foto disporre al centro una cocot con coperchio con pezzettini di carne del ragù e ai lati comporre due nodini di fusilli, aggiungervi sopra un mestolino di ragù, grattugiare poi il parmigiano reggiano e poggiare sul tutto una nuvola di ricotta e una foglia di basilico. Accompagnare il piatto con qualche pezzetto di carne secondo piacimento.

Consigli: non siate timidi, dopo aver terminato non esitate a fare la "scarpetta" non è una volgarità, ma è un complimento silenzioso al ragù.

