



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001939 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Feb 2018 alle ore 15:21

da FABIO MESSINA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pappelua with love

Una ricetta di Giancarlo Musto chef di Osteria Partenope, in omaggio a Napoli, alle tradizioni e ai suoi illustri interpreti

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 4 persone

1 kg muscolo
1 kg gallinella di maiale
n. 2 tracchie
140 g concentrato di pomodoro
4 kg passata di pomodoro del piennolo
n.2 spicchi d'aglio
n.1 cipolla
n.1 bicchiere di vino bianco
n.3 bicchieri di vino rosso
n.1 cucchiaio di sugna
olio extravergine q.b.
sale q.b.
5 foglie basilico tagliate a julienne

Prodotti utilizzati

Candele di pastai gragnanesi società cooperativa

Preparazione

Riscaldare in una casseruola con bordi alti olio, sugna, due spicchi d'aglio, una cipolla. Una volta che l'aglio e la cipolla si sono imbrioniti toglierli e aggiungere la carne e farla scottare su tutti i lati. Aggiungere tre bicchieri di vino rosso e un bicchiere di vino bianco, far sfumare bene il vino e aggiungere il concentrato, farlo sciogliere e a conclusione aggiungere la passata di pomodoro del piennolo. Far cuocere la carne per 4 ore e continuare la cottura del ragù fino al raggiungimento e superamento delle 12 ore. Cuocere tutto a fuoco lento.