



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001953 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Feb 2018 alle ore 12:32

da **SALVATORE BIANCO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ragù 9851

La famosa ricetta della tradizione napoletana reinterpretata in chiave moderna.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per la salsa :

Ossa di manzo 300 g

Pomodoro S. Marzano 800 g

Concentrato di pomodoro 200 g

Olio evo

Sale q.b.

Ingredienti per la base liquida di soia:

Agrodolce 20 g

Soia 30 g

Tabasco n. 5 gocce

Brodo dashi 15 g

Miso 10 g

Polvere di Shiitake 5 g

Alghe kombu 10 g

N° 1 cipolla abbrustolita

Preparazione

Mettere a tostare le ossa in forno per circa 40 minuti in una teglia forata, dopodiché trasferirle in una pentola alta, versandoci sopra il pomodoro passato precedentemente nel passa verdure. Aggiungere il sale, il concentrato di pomodoro e cuocere per circa 5/6 ore. Successivamente, separare le ossa dal pomodoro, farle raffreddare e lasciarle riposare in frigo per 12 ore. Preparare la base liquida di soia miscelando tutti gli ingredienti per poi versarli sulla cipolla calda e lasciare l'alga in infusione in un contenitore in acciaio molto caldo. Far riposare il tutto per circa una notte e successivamente filtrare e mettere da parte. Eliminare dal pomodoro i grassi affiorati e miscelare il tutto con la base liquida realizzata, al fine di riprodurre il sapore intenso del ragù napoletano (30 g per circa 300 g di salsa di pomodoro). In conclusione, cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e mantecare con la salsa, aggiungendo del basilico spezzettato a mano. Infine, servire con una spolverata grossolana di formaggio.