



**Ricetta N. RE001956 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 15 Feb 2018 alle ore 13:30**

da **SALVATORE ANTONIO GRASSO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Risotto al ragù di Gorizia 1916

Il nostro risotto al ragù napoletano per festeggiare questa specialità partenopea con un abbraccio tra nord e sud.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Per il ragù:

6 pezzi di carne di maiale (tracchio/lole/muscolo/pancia)

1/2 cipolla

150 cl vino rosso (noi usiamo il vino di Lettere)

2,5 gk pomodori pelati passati

Per il risotto:

140 g di riso Carnaroli

400 g di ragù

1 bicchiere di acqua

Una bella spolverata di parmigiano

### Preparazione

Per il ragù: far soffriggere pezzi di carne di maiale (tracchio/lole, muscolo, pancia) con la cipolla, sfumare con vino rosso (noi usiamo il vino di Lettere) quindi aggiungere pomodori pelati passati ed a fiamma bassa far cuocere lentamente almeno 7/8 ore.

Fare cuocere il riso Carnaroli per 15 minuti nel ragù con l'aggiunta di mezzo bicchiere di acqua. A cottura ultimata fare una bella spolverata di parmigiano e servire dopo un paio di minuti.