



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001959 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 20 Feb 2018 alle ore 11:35

da MARIA SPOLETO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tracchie al ragù delle sorelle

Piatto tipico della cucina napoletana preparato secondo la nostra tradizione di famiglia.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 6 persone

200 g sugna

50 g olio d'oliva

cipolla q.b.

n.1 barattolino di concentrato di pomodoro

n.3 bottiglie di passato di pomodoro

basilico

1/2 vino rosso

1/2 kg di tracchie di maiale.

Preparazione

Far soffriggere le tracchie con cipolla, sugna e olio. Tirare la carne e la cipolla, aggiungere il vino rosso e farlo evaporare per 5 minuti. Aggiungere il concentrato e il passato di pomodoro, farlo cuocere per 15 minuti e aggiungere le tracchie precedentemente cotte e il basilico. Far cuocere il tutto a fuoco lento per 4/5 ore.

Vino consigliato

Vino rosso.