



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001861

Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 17:10

da IPSSEOA DUCA DI BUONVICINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ziti al ragù napoletano

Originariamente costituiva il piatto unico della domenica, in quanto il sugo veniva utilizzato per condire la pasta, e la carne consumata come seconda portata. I tipi di carne impiegati nella preparazione del ragù sono numerosi, e possono variare anche da quartiere a quartiere. Tradizionalmente, la preparazione del ragù inizia di buon mattino, in quanto la salsa deve addensarsi molto, cuocendo a fuoco lento, fino a diventare di una consistenza molto cremosa, prima di poter condire degnamente una buona pastasciutta. La ricetta è stata realizzata da Salvatore Esposito.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

420 g. ziti lunghi
100 g. pancetta tesa affumicata
1 Kg. in un sol pezzo (pezza a cannella)
1/2 Kg di locena a fette (adeguatamente imbottite con sale fino, pepe, cubetti di formaggio pecorino, aglio e prezzemolo tritati, uvetta e pinoli e legate)
500 g tracchie di maiale
600 g di cipolle dorate vecchie
100 g di strutto
1cl di olio d'oliva extravergine
200 ml vino rosso secco
100 g. di concentrato di pomodoro
1,5 kg. di pomodoro San Marzano pelati e passati al passaverdure a buchi fitti.
un ciuffetto di basilico
sale doppio q.b.

Prodotti utilizzati

Ziti lunghi di Gragnano
Pomodori pelati San Marzano

Strumenti di cottura

Casseruola

Preparazione

Lardellare la carne con la pancetta e legarla bene; imbottire le fette di locena con sale fino, pepe, cubetti di formaggio pecorino, aglio e prezzemolo tritati, uvetta e pinoli e legarle accuratamente. Tritare grossolanamente, su un tagliere, prima il lardo e via via la rimanente pancetta, e le cipolle.

Porre tutto il trito nella casseruola possibilmente di coccio o di rame stagnato, insieme allo strutto ed all'olio e, a fuoco bassissimo, riscaldare fino a quando lo strutto non si sarà fuso e la cipolla comincerà appena a soffriggere. Aggiungere la carne, le bracioline e successivamente anche le tracche di maiale. Coprire e lasciare rosolare, sempre a fuoco bassissimo, rivoltando frequentemente le carni, quando le cipolle cominciano a prendere colore, scoprire e aggiungere poco per volta il vino che dovrà evaporare tutto. Fatto questo, le cipolle saranno ormai ben rosolate, ogni traccia di liquido sarà sparita e non rimarrà che il grasso che sobbolle lentamente. Aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo soffriggere, fino a quando non si scioglie completamente.

Durante questa fase sicuramente le trachie di maiale saranno cotte e vanno tolte delicatamente, per evitare che si spacchino aprendosi e disfacendosi. A questo punto aggiungere tutto il passato di pomodoro, un po' di sale le foglie di basilico spezzettate a mano e a pentola scoperta lasciare prima cuocere per circa un'ora e poi, coprire non del tutto, come suggerito e lasciare pippiare (cuocere a fuoco bassissimo) per almeno tre ore e mezzo. La salsa sarà cotta quando vi apparirà densa, lucida, scura ed untuosa, pronta per condire gli ziti spezzettati a mano in pezzi da 4 o 5 cm cadauno. Cospargere i ziti al ragù con abbondante scaglie di grana e foglie di basilico.