



**Ricetta N. RE001964 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Feb 2018 alle ore 17:05**

**da LOCANDA DEL CERRIGLIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Ziti spezzati al ragù della Locanda del Cerriglio

Ricetta classica napoletana, realizzata con ingredienti di prima qualità e con tradizionale tecnica di cottura. Servita con pasta spezzata a mano (ziti).

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 6 persone

n.4 passate di pomodoro classico San Marzano imbottigliato con antichi sistemi (4 litri)

70 g di concentrato di pomodoro

300 g di tracchie di maiale

300 g di gallinella di maiale

un paio di cotiche di maiale (farcita con uvetta, pinoli, pezzetti di pecorino, aglio, prezzemolo, sale e pepe q.b.)

600 g di spezzatino di manzo

n.1 cipolla media ramata di Montoro

1/4 di vino rosso Aglianico campano

olio extravergine di oliva circa 300 ml.

n.1 cucchiaio di sugna

sale q.b.

540 g di ziti spezzati

pepe q.b.

Parmigiano Reggiano DOP q.b.

Basilico a ciuffo

### Preparazione

Mondare la cipolla, tritarla finemente e soffriggerla. Aggiungere i vari tipi di carne. Lasciar soffriggere a fuoco moderato fino alla completa sigillatura della carne. A completamento di questa operazione, sfumare con vino rosso.

Successivamente aggiungere il concentrato di pomodoro. Infine aggiungere la passata di pomodoro. Nel frattempo depilare e preparare la cotica, quindi farcirla con uvetta, pinoli, pezzetti di pecorino, aglio, prezzemolo, sale e pepe q.b. Aggiungere la braciola di cotica al ragù. Quando il sugo ha raggiunto il suo bollore ideale, abbassare la fiamma e lasciarlo pippiare lentamente per almeno 6 ore (lasciare passare i vapori frapponendo un cucchiaio di legno tra la pentola e il coperchio). Intanto aggiustare di sale. Avere la cura di girare di tanto in tanto. Verso la fine della cottura aggiungere una manciata di basilico. Il ragù sarà pronto quando tutto l'olio salirà a galla.

Per preparare un ottimo piatto di pasta al ragù: cuocere gli ziti spezzati in acqua salata per almeno 6 minuti, scolare e aggiungere una sostanziosa quantità di ragù, impiattare la pasta con assaggi dei vari tipi di carne. Aggiungere una spruzzata di Parmigiano Reggiano e una foglia di basilico. Seguirà un momento felice! Buon appetito!