



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore

I libri

Links

Contatti

Archivio

Privacy Policy



**Vinix** acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.

Download on the App Store  
GET IT ON Google Play

Le ricette

## Candele spezzate al ragu' napoletano e ricotta di Mimì alla Ferrovia

© 30/1/2019 2.2 MILA Condividi Mi piace 237 Tweet Condividi G+



Candele spezzate al ragu' napoletano e ricotta di Mimì

di Salvatore Giugliano

'O 'rraù

'O rraù ca me piace a me



### Articoli recenti

Scegli un mese

### Siti amici



Luciano Pignataro Wine Blog

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

m' 'o ffaceva sulo mammà.  
 A che m'aggio spusato a te,  
 ne parlammo pè ne parlà.  
 io nun songo difficultuso;  
 ma luvàmmel' 'a miezo st'uso

Sì,va buono:cumme vuò tu.

Mò ce avéssem' appiccecà?

Tu che dice?Chest' 'è rraù?

E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià...

M' 'a faja dicere na parola?...

Chesta è carne c' 'a pummarola

su [mysocialrecipe.com](http://mysocialrecipe.com)

## Candele spezzate al ragù napoletano e ricotta di Mimì

Ricetta di Salvatore Giugliano

Vota questa ricetta

0.0/5

☆☆☆☆



### Ingredienti per 6 persone persone

- Per il ragù:
- 1 kg pelati san marzano
- 100 g olio
- 30 g sugna
- 30 g cipolla
- 20 g lardo
- 100 ml vino bianco
- 100 g braciola
- 100 g gallinella
- 100 g tracchie
- 100 g salsicce
- 500 g Candele pastificio di Gragnano
- Prodotti utilizzati
- Pomodoro san marzano
- Olio extra vergine beneventano
- Cipolla ramata di Montoro
- Lardo irpino
- Candele pastificio di Gragnano

### Preparazione

In un pentolone aggiungere l'olio extra vergine e la sugna, una volta diventata liquida aggiungere le carni e scottarle a fuoco vivo in modo da stabilizzare esternamente.

Durante questo processo aggiungere la cipolla tagliata a dadini e il lardo

Circa un'ora fa

Un grande classico firmato da un grande classico, Mimì alla Ferrovia



LUCIANOPIGNATARO.IT

Candele spezzat...  
di Salvatore Giugliano...

18 Commenta 1



PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2019 -  
Pasta cipolla e...



Kanga-ragoo

Ragù di involtino di cotenna,  
tracchie di maiale e salsiccia  
dei poveri  
Ravioli ricotta zucchero e  
cannella con Ragù di castrato e



precedentemente "allacciato" (tagliato finemente), farlo sciogliere lentamente. Quando la cipolla ha raggiunto un buon livello di doratura sfumare con il vino bianco. A questo punto aggiungere il pomodoro san marzano, portare ad ebollizione e poi far cuocere lentamente, lasciandolo pippiare. Quando il ragù sarà pronto cuocere le candeole di Gragnano in abbondante acqua salata. Scolarle al dente e saltarle in padella dove precedentemente abbiamo messo un mestolo di ragù. Mantecare per circa 1 minuto e mezzo. Servire in un piatto fondo con una braciolina e un ciuffo di ricotta di fuscella e del basilico.

Vini abbinati: [Aglianico del Taburno Iovi Tonant](#)



**Questo cibo amala l'intestino**

**Timballo di tagliatelle alla bolognese**

**Ziti al ragù napoletano: la ricetta dell'Istituto...**

**Come si fa il ragù alla bolognese? La ricetta ufficiale spiegata al...**

Ann. BodyFokus

lucianopignataro.it

lucianopignataro.it

lucianopignataro.it



**28TOPPASTA : la classifica, i primi 28 degli oltre 100 piatti...**

**Tagliatelle alla bolognese**

**Venti piatti di pasta da provare almeno una volta nella vita**

**Paccheri con ragù di polpette**

lucianopignataro.it

lucianopignataro.it

lucianopignataro.it

lucianopignataro.it

**pecorino di Carmasciano**  
**Tortino al ragù 16**  
**E zit' co' rau'**  
**Polpette della nonna**



## Articoli correlati

-  [Intoltino alla Norma](#)
-  [Ricetta super fast: Fettucce con tonno, pomodori secchi e cipolle di Tropea](#)
-  [La badesse del buongustaio](#)
-  [Paccheri di Gragnano al ragù con la ricotta di bufala dello chef Raffaele Cardillo](#)
-  [Pomorusso d'autore | Elisa - Alba ad Ovest](#)

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

NOME\*

EMAIL\*

SITO WEB

COMMENTO

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTI ALLA **MEMORIZZAZIONE** E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO \*

Commento all'articolo

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

**garantito**  
i giovani promozionati  
**lgp**

