



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore

I libri

Links

Contatti

Archivio

Privacy Policy



Luciano Pignataro  
WINE&FOOD BLOG



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



Le ricette

## Il ragù con braciola di cotica de la Tavernetta

© 12/2/2019

77



Condividi

Mi piace 0

Tweet

Condividi





Il ragu' con braciola di cotica

di Vittozzi Elena

Un classico che incanta ancora i nostri clienti.

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

## Il ragù con braciola di cotica de la Tavernetta

Ricetta di Vittozzi Elena

Vota questa ricetta

☆☆☆☆☆

0.0/5



### Ingredienti per 4 persone persone

- 320 g ziti spezzati
- n. 3 Passate di pomodoro
- n. 3 misurini di olio
- 400 g corazza di vitellone
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- n. 2 braciola di cotiche
- n. 2 tracchie di maiale

### Articoli recenti

Scegli un mese 

### Siti amici

cronachedigusto.it

Luciano Pig...  
Mi piace questa Pa

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Luciano Pignataro Wine Blog  
32 minuti fa

Un altro video di quel tipetto in caccia di pubblicità e arriviamo a 200mila letture 😊  
<https://www.lucianopignataro.it/a/migliori-pizza-na.../104944/>

LUCIANOPIGNATARO.IT  
Le mie dodici mi...  
di Luciano Pignataro ...



- sale q.b.
- basilico abbondante

## Preparazione

In un tegame alto e capiente mettere olio e corazza, far rosolare, quindi aggiungere mezza cipolla a fettine, poi il vino e lasciarlo sfumare.

Una volta fumato il vino, aggiungere la passata e lasciar cuocere. A metà cottura aggiungere le tracchie e le braciolo. Aggiustare di sale e alla fine aggiungere il basilico. Se si vuole usare la salsa per condire la pasta, consigliamo ziti o rigatoni.



Questo piatto causa la stipsi

Ann. BodyFokus



Finalmente la ricetta della Genovese di Luise che fa...

lucianopignataro.it



Cortilia - spesa a domicilio

Ann. Cortilia



Ricetta: Spaghetti all'assassina che fanno impazzire i...

lucianopignataro.it



Degustazione Gourmet per due

Ann. Carozzi Formaggi



Come si fa la vera genovese a Napoli |Eduardo Estatico

lucianopignataro.it



Cotica di maiale imbottita

lucianopignataro.it



La parmigiana di melanzane, una ricetta di famiglia...

lucianopignataro.it



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



La gallina ha fatto il ragù  
Candele spezzate con ragù napoletano di Totò Sapore  
Radiatori alla carbotriciana con polvere di porcino  
Pizza Mammà  
Scialatielli al Pezzente  
Paccheri Grumè



Le ricette | / Nessun commento / Luciano Pignataro

## Lascia un commento

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

NOME\*

Nome

EMAIL\*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTO 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.