MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002726 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 16:39
da TINA TRIUNFO

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

'A carne 'a sotto e i maccarùne 'a copp

Misto di carne di vitellone, maiale e cotica ricoperto di candele spezzate di Gragnano condite al Ragù.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 8 persone
200 g olio extravergine
n. 4 spicchi d'aglio
sale q.b.
1,2 l passata di pomodoro
350 g concentrato di pomodoro
200 ml vino rosso (aglianico)
60 g cotica
400 g corazza di vitellone
400 g gallinella di maiale
500 g cervellatine (salsiccia punta di coltello)
350 g puntine disossate di maiale (tracchie)
700 g candele trafilate al bronzo di Gragnano.

Preparazione
Mettere in pentola l'olio con l'aglio, puntine di maiale, corazza, cotica, gallinella. Soffriggere a fuoco moderato il tutto fino a quando la carne insieme con la cotica si sono ben dorate. Aggiungere il concentrato, lavorarlo per una decina di minuti con un cucchiaio di legno, aggiungere il vino coprendo con un coperchio, lasciando spazio tra pentola e lo stesso, fino ad evaporazione del vino. Aggiungere la passata, il sale e lasciar cuocere a fuoco molto lento per circa 2 ore e mezzo. Togliere tutti i tipi di carne e la cotica, lasciare "pappuliare" per ancora un paio d'ore, nell'ultima mezz'ora aggiungere le cervellatine. Spezzare le candele, lessarle, mantecare con una parte di ragù, impiattare e guarnire la pasta con il sugo del ragù.