



**Ricetta N. RE001927 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Feb 2018 alle ore 13:25**

**da STEFANO GIANCOTTI**

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

## Braciola di manzo crudo con scarola riccia, salsa al pecorino e ragù

Un piatto dell' antica tradizione partenopea interpretata con "cotture e presentazioni" differenti, senza stravolgere l' identità originaria.

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 4 persone

240 g di punta d'anca di manzo tagliata a fettine sottili

n.1 scarola liscia

10 ml mosto cotto di Aglianico

n. 24 pinoli tostati

n. 24 acini di uva sultanina ravvivata

100 g pecorino bagnolese grattugiato

n. 1 spicchio di aglio

Olio evo q.b.

Pepe bianco q.b.

Sale fino q.b.

n. 1 limone

100 g cotica di maiale

500 ml olio di arachidi

4 kg pomodori pelati san Marzano

700 g muscolo di vitellone

500 g di capocollo di maiale fresco

500 g punta di petto di vitellone

200 g cotica di maiale

n. 1 cipolla

120 ml di vino rosso

80 ml di olio evo

### Preparazione

Per il pop-corn di cotica: cuocere in abbondante acqua bollente per 4 ore la cotica di maiale; colarla e farla disidratare al forno a 60° per una notte finché non sarà completamente croccante. Rompere poi la cotica croccante a pezzetti piccolissimi di circa 1 cm per lato e friggerli nell'olio d'arachidi a 160° finché non saranno ben gonfi e dorati.

Per il ragù: far rosolare in un tegame ampio la carne con l'olio evo. Quando sarà ben dorata aggiungere la cipolla tagliata a listarelle e far appassire; sfumare quindi con il vino, una volta che sarà dealcolizzato aggiungere i pomodori e lasciare cuocere a fuoco moderato per 5/6 ore.

Togliere poi la carne dal ragù e lasciar ridurre molto lentamente avendo cura di rimestare continuamente finché non sarà molto denso.

A questo punto aggiustare di sale e ripassare il ragù prima nel passaverdure e poi con il frullatore ad immersione. Lasciarlo raffreddare e metterlo in una sacca da pasticceria.

Per la salsa al pecorino: portare 80 grammi d' acqua a 70° C per poi aggiungerci il pecorino e frullare con un minipimer.

Stendere le fettine di manzo, strofinare sopra di esse l'aglio tagliato a metà e condirle con poco sale, olio evo e qualche goccia di limone.

Con le fettine di manzo fare degli involtini, bracirole, con dentro la scarola condita con olio evo, sale, mosto cotto, pinoli e uvetta. Porre le bracirole al centro del piatto e guarnire con il ragù, la salsa al pecorino e i pop-corn di cotica.

**Vino consigliato**

Claret J. Vaira