



Ricetta N. RE001977 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 28 Feb 2018 alle ore 17:23

da PASTIFICIO DI MARTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Candele spezzate al ragù napoletano a modo nostro

Un grande classico della cucina napoletana sapientemente valorizzato dallo chef Pierpaolo Giorgio del Sea Front Pasta Bar Di Martino

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 5 persone

500 g Candele Di Martino
300 g tracchie di suino
2 lt passata di pomodoro
50 g strutto
100 g carote
100 g sedano
100 g cipolla
30 g pecorino romano
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.
Basilico fresco q.b.

Preparazione

Disossare le tracchie di suino e tagliare la carne a cubettoni. Bruciare le ossa in forno a 200° per circa 25 minuti. In una pentola con dell'olio, rosolare sedano, carota e cipolla tagliati grossolanamente, poi aggiungere le ossa e coprire il tutto con ghiaccio. Lasciar cuocere a fuoco lento per 12 ore.

In una casseruola, far rosolare la carne a cubettoni con lo strutto, dopodiché aggiungere il fondo precedentemente filtrato. Dopo circa 30 minuti, aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere a fuoco lento per altre 12 ore.

Mescolare di tanto in tanto e aggiustare di sale.

A parte, portare a bollore una pentola con 5 litri d'acqua e calarvi le Candele spezzate a mano. Scolare la pasta molto al dente e versarla in pentola con il condimento, mescolando di tanto in tanto. Poco prima di spegnere il fuoco, mantecare con pecorino romano grattugiato, pepe macinato fresco e basilico spezzato a mano. Impiattare e servire.