



Ricetta N. RE001971 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 27 Feb 2018 alle ore 13:03

da SALVATORE GIUGLIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Candele spezzate al ragù napoletano e ricotta di Mimi

'O 'rraù  
'O rraù ca me piace a me  
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

Tempo di preparazione: 8 ore

### Ingredienti per 6 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

### Strumenti di cottura

Pentolone, cucchiarella (cucchiaino di legno), padella, mestolo.

### 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 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 candele 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.

### **Vino consigliato**

Aglianico del Taburno Iovi Tonant