



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002764 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 08 Feb 2019 alle ore 12:13**

**da ANGELO RANIERI**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Candele spezzate con ragù napoletano di Totò Sapore

Tante sono le declinazioni del ragù napoletano, non esiste la ricetta giusta o quella sbagliata, l'importante è che ci sia carne di alta qualità e tanta pazienza e amore. Se avete questi elementi e caratteristiche, con la nostra ricetta, farete un ragù con i fiocchi. Nel ragù, lungo la sua lenta, lentissima cottura, è possibile aggiungere alcuni elementi che diventeranno i nostri secondi piatti (salsicce, polpette, bracioline... ahhh le bracioline, ci vuole un capitolo a parte), ma noi vi indicheremo quello classico per non complicarvi troppo la vita, vi assicuriamo che già così, non sarà facilissimo...procediamo!

Tempo di preparazione: 5 ore

### Ingredienti per 6 persone

500 g di muscolo di maiale (gallinella)  
500 g di muscolo di manzo  
500 g di tracchie  
n. 2 cipolle  
n. 6 cucchiaini di olio evo  
n.1 bicchiere di vino rosso  
2,5 lt di passata di pomodoro  
sale q.b.  
pepe nero q.b.  
parmigiano reggiano q.b.  
600 g pasta di Gragnano formato speciale candele"

### Prodotti utilizzati

pasta di Gragnano formato speciale "candele"

### Strumenti di cottura

Pentola di terracotta

### Preparazione

Far rosolare in olio per un paio di minuti le cipolle tritate, poi aggiungere la carne a tocchetti che andrà girata continuamente, per evitare che la cipolla si bruci. Quando la carne è rosolata, aggiungere un bicchiere di vino rosso e continuare la cottura a fuoco lento fino alla sua evaporazione. A questo punto aggiungere il pomodoro e continuare a far "tirare" il tutto in pentola per circa 20 minuti, poi abbassare la fiamma al minimo, aggiungete sale e pepe (un piccolo segreto: un pochino di noce moscata), coprire lasciando il cucchiaino di legno tra la pentola ed il coperchio e farla cuocere lentamente, per cinque-sei ore (avete mai sentito il termine "pippiare"?). Il ragù assumerà gradualmente quel suo colore rosso scuro e sprigionerà tutti i suoi profumi e il suo sapore. Vi renderete conto della sua cottura anche da due segnali inequivocabili: la sottile crosta che si forma nel bordo interno della pentola e la stessa consistenza della superficie del sugo, abbastanza densa. La cottura della pasta: spezzare le candele in maniera irregolare, senza lasciarsi sfuggire quei piccoli pezzetti di briciole (elementi fondamentali del nostro piatto). Cuocere la pasta in acqua bollente precedentemente salata. **ATTENZIONE:** la pasta deve essere al dente (tosta), sarà imperdonabile un piatto di pasta scotta (molle). Aggiungere al piatto di pasta il ragù, qualche pezzetto di carne, basilico, e una bella spolverata di parmigiano reggiano. Lasciate il pepe e il formaggio a tavola, alcuni napoletani amano abbondare! PS: La ricetta utilizzata in ristorante

prevede l'aggiunta di bracirole e cotica di maiale

**Vino consigliato**

Vino rosso Taurasi DOC

**La ricetta ha partecipato a:**

Tutte le belle domeniche di Totò Sapore