



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 cucchiari 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 bracioline e cotica di maiale

Vino consigliato

Vino rosso Taurasi DOC

La ricetta ha partecipato a:

Tutte le belle domeniche di Totò Sapore