



Ricetta N. RE001970 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 28 Feb 2018 alle ore 11:41

da ANTONIO PACE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Carne al ragù napoletano di Ciro a Santa Brigida

Piatto tipico della tradizione napoletana.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 6 persone

Per il ragù:

700 g muscolo di vitellone (o locena)

700 g spuntatura di maiale

300 g cotiche di maiale (fare involtini con pecorino, uva sultanina, pinoli)

250 g doppio concentrato

2500 g san marzano pelato (passato)

50 g strutto (sugna)

100 g olio extra vergine di oliva

300 g cipolla ramata

Aglianico e marsala secco q.b.

Preparazione

Su un tegame alto e largo fare appassire poco la cipolla con la sugna e l'olio. Aggiungere prima il vitellone poi l'involantino di cotica e le spuntature. Salare e rosolare a fuoco moderato tutti i lati con l'aglianico e il marsala, quando la carne è ben rosolata aggiungere il doppio concentrato e soffriggere a fuoco vivace. In ultimo aggiungere il pelato passato (preferibilmente san marzano), portare a ebollizione per qualche minuto e completare la cottura per 6/8 ore a fuoco lentissimo. Togliere dal fuoco i vari pezzi di carne a cottura raggiunta e completare solo con il pomodoro.

Vino consigliato

Vino rosso Aglianico