



Ricetta N. RE002720 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 18 Gen 2019 alle ore 15:15

da GIUSEPPE MAIORANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cotica m'buttunata al ragù

Squisito secondo piatto della domenica dopo gli ziti al ragù con ricotta

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 2 cotiche di maiale tagliate rettangolari (25x30 cm)

n. 2 fettine di prosciutto fresco

n. 2 uova sode

100 g salame napoli tagliato a listarelle

10/15 g pinoli

20/30 g di uvetta passa

50 g di pecorino romano

n.1 spicchio di aglio

Un ciuffetto di prezzemolo

Sale e pepe q.b.

per il ragù

1 kg di lacerto

n. 4 tracchie di maiale

100 g di concentrato di pomodoro

n. 5 pelati da 800 g (passati)

n. 2 cipolle medie

80/100 g strutto

Olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Tegame

Preparazione

Per il ragù: tagliare il lacerto a pezzettoni, tagliare la cipolla finemente e soffriggerla nello strutto e olio, aggiungere la carne rosolandola e sfumandola con vino rosso e versare il concentrato di pomodoro facendolo sciogliere. aggiungere il passato e cuocerlo alcune ore controllando la cottura delle carni. (Togliere prima le tracchie tenendo conto che cuociono prima). Continuare la cottura della salsa fino a che non risulti densa e scura.

Stendere la cotica su un tagliere e poggiare la fettina di maiale con la parte grassa sopra.

Mettere aglio, pecorino, pepe, prezzemolo, uvetta e pinoli, le listarelle di salame e l'uovo tagliato a fettine avendo cura di lasciare i bordi della cotica un poco liberi (almeno un dito per lato), arrotolare stringendo bene e fare una legatura ben stretta specie all'estremità.

Immergere nel Ragù e lasciare cuocere almeno 2 ore quindi servire tagliata a fette (rondelle) su un letto di friarielli.

Vino consigliato

Aglianico