



Ricetta N. RE002733 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Gen 2019 alle ore 13:32

da FRANCESCO PEDACE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

E zit' co' rau'

I nostri classici ziti con il ragù, per raccontare la tradizione di un piatto protagonista della nostra cultura.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù

n. 1 cipolla grande

n. 1 mazzetto di basilico

150 ml olio evo

50 ml vino rosso

n. 1 cucchiaio di strutto

3 kg pelati

250 g concentrato

500 g bocconcini di maiale e di vitello

sale q.b.

pepe q.b.

400 g Candele

Preparazione

Si mette a soffriggere il trito di cipolle con tutto l'olio e lo strutto a fuoco alto, quando la cipolla sarà imbiondita mettiamo a rosolare la carne. Girati, più o meno, tutti pezzi su tutti lati sfumiamo con il vino, sfumato il vino aggiungiamo il concentrato e un pizzico di pepe, giriamo per qualche minuto. Aggiungiamo tutti i pelati, buona parte del basilico, un po' di sale e da qui cominciano le 24 ore di cottura, ogni tanto rimescolate e se si attacca un po' non c'è problema, anzi, un po' di odore di fumo insaporisce il ragù.

Nella ricetta non specifico il nome dei pezzi scelti, perchè molti si equivalgono, ma la cosa da tener presente è che il filetto non va bene, mentre le tarachelle sono perfette. Ovvero per fare un buon sugo abbiamo bisogno di carne tenace che possa sopportare una lunga cottura, grassa, nervosa e con qualche osso (che poi con molta attenzione leveremo) che sono tutti gli elementi che danno sapore al ragù.

Prendiamo le candele, le spezziamo in almeno 4 parti, e raccogliamo tutti i pezzettini, a forma di rombo curvo, che renderanno la scarpetta finale, che è obbligatoria, ancora più deliziosa. Mettiamo a bollire in una pentola acqua in abbondanza così che la pasta, spinta dalle bolle, possa fare le capriole, raggiunto il bollore buttiamo la pasta nell'acqua e aggiungiamo un pugno di sale.

Approntiamo sul fuoco una bella padella grande, con dentro 6 bei mestoli di ragù, attendiamo che la pasta si ammorbisca, ma se sollevata dalla pentola rimanga "tistica-tistica" (espressione in vernacolo per definire una cottura di circa 7 min), e versiamo tutta la pasta nella padella, senza preoccuparci di scolarla bene. Se aggiungiamo dell'acqua, per finire la cottura, ricordiamoci di usare acqua non salata. In 5-6 minuti la pasta sarà pronta, mettiamo qualche foglia di basilico fresco nella padella e diamo l'ultima mescolata.

La pasta è pronta e possiamo metterci finalmente a tavola, riempiamo i piatti con attenzione religiosa senza sprecare neanche un grammo di quella delizia. Ci versiamo dell' aglianico Molettieri Giovanni, si mischiano gli odori del sugo e vino, non si capisce più niente, brindiamo e buon appetito; silenzio.