



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002756 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 14:15

da ROSSOPOMODORO COPENAGHEN

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fusilli al ragù napoletano

Il ragù napoletano ('o rraù per dirlo in dialetto) è una delle ricette più rappresentative della cucina partenopea. Per i napoletani questo piatto è un'istituzione, il piatto simbolo della domenica in famiglia. L'ideale è servirlo con i "manfredi" chiamati anche "mafaldine", "reginette" oppure "tripoline".

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il ragù:

30 cl di olio extra vergine di oliva

200 g di sugna

500 g di muscolo di maiale o gallinella

500 g di muscolo di manzo o piccione

500 g di salsiccia di maiale

500 g di tracchie di maiale

cotenna di maiale q.b.

100 g di cipolla bianca

n. 2 spicchi d'aglio

25 ml di vino rosso

5 l di passata di pomodoro

prezzemolo

50 g di pecorino

sale

2,5 l di acqua

30 g di basilico

Per i fusilli:

300 g di ricotta di pecora o di bufala

mix di formaggi grattugiati (grana e pecorino)

500 g di fusilli lunghi o di "manfredi"

basilico

1 kg di ragù napoletano

sale

pepe macinato al momento

Prodotti utilizzati

mix di carne Like Italy

Strumenti di cottura

pentola di terracotta

Preparazione

Per il ragù: dopo aver accuratamente lavato e pulito le cotiche, aiutandosi con una fiamma per eliminare i peli presenti lungo la parte esterna, stendere le fette su di un piano. Coprire con aglio e prezzemolo tritati, pecorino, sale e pepe,

quindi avvolgi in modo da ottenere delle braciole, che andranno poi legate con dello spago. Riscaldare in una pentola l'olio e la sugna, evitando di superare il punto di fumo. Quando sarà ben caldo, aggiungere la carne mista e le braciole, lasciarle rosolare bene ed aggiungere la cipolla e l'aglio tritati finemente ed un po' di basilico. Farle cuocere ed infine bagnare col vino rosso. Quando il vino sarà completamente evaporato, versare prima il concentrato, poi la passata di pomodoro e l'acqua. Salare leggermente e far cuocere per almeno 6 ore.

Per i fusilli: mettere la pentola sul fuoco con acqua bollente salata e cuocere i fusilli. Nel frattempo, in una ciotola mettere la ricotta e un mestolo di ragù e stempera bene con l'aiuto di una forchetta. Appena sono cotti, scolare i fusilli, condirli con la crema di ricotta e ragù, aggiungere abbondante basilico ed una manciata di formaggi, mantecando bene il tutto. Impiattare velocemente, spolverizzare con il mix di formaggi e una grattatina di pepe. Guarnire con un cucchiaino di ragù, un ciuffetto di ricotta e un pezzetto di carne del ragù.

Vino consigliato

Aglianico igp Masseria Frattasi