



Ricetta N. RE001974 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 26 Feb 2018 alle ore 12:42

da ROSARIO GARGIULO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Gran Ragù di Donna Carmela

Come Osteria da Carmela non ci siamo voluti eccessivamente discostare dalla tradizione partenopea, abbiamo scelto un piatto che ben rappresenta i nostri 50 Anni di attività. Abbiamo unito la parmigiana, le polpette e la carne al ragù per regalarvi un secondo piatto che sa raccontarvi ogni aspetto della cultura napoletana del mangiare. Buon appetito!

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per la realizzazione della parmigiana:

500 kg di melanzane tipo lungo

500 kg di pomodori pelati

n. 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

farina q.b.

250 g di fiordilatte

50 g di parmigiano grattugiato

olio di arachide per friggere q.b.

sale q.b.

basilico

n. 1 spicchio d'aglio

Per la realizzazione delle polpette:

400 g carne di manzo

150 g mollica di pane

n.1 uovo

80 gr di Parmigiano Reggiano

1 ciuffo di prezzemolo

1 spicchio di aglio

sale q.b.

pepe nero q.b.

Per il ragù:

300 ml di vino rosso secco (tipo Gragnano)

3 kg di pomodori maturi passati o 2 passati da 750 g

200 g di doppio concentrato di pomodoro

cipolla media affettata finemente

olio extravergine di oliva q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

Basilico

Prodotti utilizzati

Salsa di Pomodoro Solania

Provola affumicata di Agerola.

Strumenti di cottura

Pentola capiente e con doppio fondo in acciaio, per sostenere la lunga cottura del ragù; teglia per cuocere una parmigiana; tagliere; terrina; padella dai bordi alti per friggere le polpette.

Preparazione

Preparazione del Ragù: mettete nella pentola l'olio, la carne e la cipolla e a fuoco medio fate cuocere finché la cipolla sarà ben cotta e la carne rosolata, rigirando spesso per non farla attaccare.

Togliete la carne dalla pentola e mettete il concentrato, fatelo soffriggere con le cipolle rigirando continuamente. Durante questa operazione non allontanatevi dalla pentola, e aggiungete un poco di vino di tanto in tanto (in tutto ne userete circa ½ bicchiere).

Quando il concentrato avrà preso un bel colore bruno, rimettete la carne nella pentola, inaffiatela con un altro ½ bicchiere di vino, fatelo sfumare, quindi aggiungete la passata di pomodoro e tanta acqua, sufficiente a coprire la carne, salate e pepate, non troppo perché si restringe e potrebbe diventare salato.

Abbassate la fiamma, portate a bollore in modo dolce. Appena incomincia a bollire, mettete sotto la pentola uno spargifiamma, abbassate la fiamma a minimo e lasciate cuocere per 2-3 ore. La salsa deve appena sobbollire, così che incominci ad evaporare il liquido in eccesso, non dimenticate che durante la cottura dovete rigirare di tanto in tanto. La salsa dovrà diventare densa e corposa. Adesso dovete aggiungere il restante vino. A lavoro finito vi troverete un sugo denso e saporitissimo.

Preparazione della parmigiana: lavate le melanzane, asciugatele e sbucciatele. Tagliatele a fette nel senso della lunghezza ad uno spessore di circa meno di 1 cm e mettetele in un recipiente cospargendole strato dopo strato con un po' di sale fino per fargli perdere l'acqua di vegetazione amara. Nel frattempo preparate il sugo mettendo l'olio extravergine ed 1 spicchio d'aglio in una pentola. Quando l'aglio sarà soffritto, toglietelo ed aggiungete i pomodori. Fate cuocere per circa mezz'ora. Dopo circa 15 minuti, sciacquate le melanzane per eliminare il sale e asciugatele molto bene con carta assorbente. Infarinare le fette una ad una e in una padella dai bordi alti friggetele in abbondante olio caldo. Scolatele dall'olio e mettetele ad asciugare su carta assorbente. Prendete una teglia da forno e fate un piccolo strato di sugo alla base. Disponeteci sopra uno strato di melanzane, quindi cospargete di nuovo con del sugo, del parmigiano, un po' di mozzarella tagliata a dadini e qualche foglia di basilico spezzettata a mano. Stendete un altro strato di melanzane e ricoprite sempre con sugo, parmigiano, mozzarella e basilico e così via fino ad esaurimento degli ingredienti. terminate con uno strato di sugo e parmigiano. Infornate in forno statico preriscaldato a 200° per 40 minuti (se ventilato a 180° per 30-35 minuti). Una volta cotta, lasciate la parmigiana in forno spento in modo che riposando si rapprenda meglio. Poi sformatela e servitela tiepida.

Preparazione delle polpette: bagnate il pane, strizzatelo e mescolatelo in una terrina con la carne macinata, il prezzemolo e l'aglio tritati. Unite l'uovo, un pizzico di sale e pepe, parmigiano e lavorate amalgamando bene tutti gli ingredienti. Formate le polpette e friggetele in abbondante olio di semi di arachidi bollente, sgocciolatele e tenetele da parte. Cuocetele poi nel vostro inimitabile...ragù!

Unite in un piatto le polpette, la parmigiana tagliata in quadrati e qualche pezzo di corazza del vostro super Ragù e buon appetito!

Vino consigliato

Lettere di Gragnano

La ricetta ha partecipato a:

Iniziativa "Ragu 7su7"