



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001948 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 09 Feb 2018 alle ore 15:34

da MARILENA AMOROSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il purgatorio di Donato

Una ricetta classica napoletana, uova in purgatorio, che solitamente veniva proposta con un sugo di pomodoro leggero, nonno Donato, fondatore della nostra trattoria, amava prepararle con il ragù. Una esplosione di sapori che ci riportano indietro nel tempo, quando la cucina povera ma semplice regnava sulle tavole napoletane.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la preparazione del ragù

500 g di muscolo di vitello a pezzi

300 g muscolo di maiale

300 g tracchie di maiale

n. 2 salsicce di maiale

n.1 braciola di cotica (a piacimento)

4 kg pomodori San Marzano

n.1 cipolla media

350 g olio extra vergine di olive italiane

n.1 cucchiaio di sugna

1/2 bicchiere di vino bianco secco

sale q.b.

basilico.

n. 6 uova grandi fresche.

Strumenti di cottura

Una pentola grande con bordi alti ed una padella antiaderente.

Preparazione

Il ragù è? un sugo della tradizione napoletana che per una ottima riuscita deve avere una cottura lenta e lunga. Versare l'olio nella pentola lasciarlo intiepidire per poi aggiungere i vari tagli di carne, lasciare rosolare la carne lentamente per poi aggiungere la cipolla, fare rosolare anch'essa per poi versare il vino bianco. Far sfumare bene il vino, aggiungere il pomodoro pelato precedentemente passato, il cucchiaio di sugna, sale e basilico. A questo punto lasciare cuocere lentamente e rimescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, evitando che il fondo si attacchi, quando trascorso il tempo segnalato e il sugo è ben ristretto, spegnere e lasciare riposare, la tradizione vuole che il sugo venga usato il giorno dopo.

Per la preparazione delle uova in purgatorio, prendere due abbondanti mestoli di ragù, versarli in una padella antiaderente, lasciare intiepidire il sugo e aggiungere le uova, lasciando spazio tra queste, aggiungere un pizzico di sale e pepe, farle cuocere lentamente lasciando che il tuorlo d'uovo non si rassodi, la sua consistenza dovrà essere liquida. Buon appetito!