



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002747 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 13:21

da VITTOZZI ELENA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il ragù con braciola di cotica de la Tavernetta

Un classico che incanta ancora i nostri clienti.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g ziti spezzati
n. 3 Passate di pomodoro
n. 3 misurini di olio
400 g corazza di vitellone
1/2 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
n. 2 braciola di cotiche
n. 2 tracchie di maiale
sale q.b.
basilico abbondante

Strumenti di cottura

pentola

Preparazione

In un tegame alto e capiente mettere olio e corazza, far rosolare, quindi aggiungere mezza cipolla a fettine, poi il vino e lasciarlo sfumare.

Una volta fumato il vino, aggiungere la passata e lasciar cuocere. A metà cottura aggiungere le tracchie e le braciola. Aggiustare di sale e alla fine aggiungere il basilico.

Se si vuole usare la salsa per condire la pasta, consigliamo ziti o rigatoni.