



Ricetta N. RE002723 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 17:30

da DARIO EUGENIO GIUNTA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Ragù di Annarè

Il ragù di Annarè è un piatto che necessita di cura e dedizione. Il motto del nostro cuoco è "credere per poter provare".

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 10 persone

500 g salsiccia

500 g tracchie

500 g muscolo di bovino

Cotenna di maiale q.b.

Braciola di bovino (fettina di manzo sottile avvolta su se stessa dove internamente troveremo: pinoli, pecorino a dadini, parmigiano, prezzemolo, aglio, un pizzico di sale e pepe)

300 g concentrato di pomodoro

300 g strutto

4 l passata di pomodoro

500 ml di vino rosso

1/4 di cipolla

Strumenti di cottura

Casseruola

Preparazione

Per preparare il ragù alla Annarè cominciare pelando e tritando la cipolla. In una casseruola molto capiente mettere lo strutto, una volta sciolto adagiare la carne precedentemente preparata e tagliata a pezzi non troppo grandi. Lasciare rosolare la carne in tutti i suoi lati, dopodiché aggiungere la cipolla precedentemente tritata per 1/2 minuti facendo attenzione a non farla bruciare.

Sfumare con il vino rosso e, non appena l'alcol sarà completamente evaporato, aggiungere la passata di pomodoro e il concentrato di pomodoro. Girare il tutto in modo che tutti gli aromi si mischino.

Appena la passata bolle abbassare la fiamma e lasciare il ragù pippiare per almeno 5 ore .

Ricordarsi di togliere la carne dalla pentola a 3 ore di cottura del ragù.

Preferibilmente salate il ragù a fine cottura quando sarà quasi pronto in modo da percepire una corretta salatura

Vino consigliato

Vino rosso o bollicine