



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003231 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 20 Feb 2020 alle ore 12:40**

**da MARIO PINI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Il Ragù di Lombardi a Santa Chiara

La ricetta di un piatto storico della tradizione napoletana perfezionata da anni di esperienza!

Tempo di preparazione: 8 ore

### Ingredienti per 4 persone

800 g Cartella o spalla di manzo  
600 g Muscolo di maiale  
4 Tracchie di maiale  
600 g Corazza di vitellone  
300 ml Olio extravergine d'oliva  
250 g Sugna  
1 Cipolla  
50 g Concentrato di pomodoro  
2,5 kg Passata di pomodoro  
1 Bicchiere di vino rosso  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe  
Q.b. Basilico

### Strumenti di cottura

Padella, Ampio tegame.

### Preparazione

Si inizia tagliando i pezzi di carne. Quindi affettare la cipolla e farla appassire in un' ampio tegame. A seguire aggiungere i pezzi di carne e farli rosolare in padella, quindi sfumare con il vino rosso, aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo sciogliere. Ricoprire con la passata di pomodoro, regolare di sale e far cuocere a fuoco lento per almeno 6 ore mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino rigorosamente di legno.  
A questo punto il ragù sarà pronto da consumare.

### La ricetta ha partecipato a:

"7 su 7" edizione 2020