



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002752 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 09:57

da ROSSOPOMODORO LONDRA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il ragù napoletano a Londra

Piatto tipico della tradizione napoletana da condividere in famiglia e con gli amici.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

30 cl di olio extra vergine di oliva
200 g di sugna
500 g di muscolo di maiale
500 g di muscolo di manzo
500 g di salsiccia di maiale
500 g di tracchie di maiale
cotiche di maiale q.b.
100 g di cipolla bianca
n. 2 spicchi d'aglio
25 ml di vino rosso
5 l di passata di pomodoro
prezzemolo q.b.
50 g di pecorino
sale e pepe q.b.
2,5 l di acqua
30 g di basilico

Prodotti utilizzati

Mix di carne like italy

Strumenti di cottura

Pentola di terracotta

Preparazione

Dopo aver accuratamente lavato e pulito le cotiche, aiutandosi con una fiamma per eliminare i peli presenti lungo la parte esterna, stendere le fette su di un piano. Coprire con aglio e prezzemolo tritati, pecorino, sale e pepe, quindi avvolgere in modo da ottenere delle bracioline, che andranno poi legate con dello spago. Riscaldare in una pentola l'olio e la sugna, evitando di superare il punto di fumo. Quando sarà ben caldo, aggiungere il muscolo di maiale e di manzo, le tracchie e la salsiccia di maiale, le bracioline e lasciare rosolare bene il tutto. Aggiungere la cipolla e l'aglio tritati finemente ed un po' di basilico. Lasciare cuocere ed infine bagnare col vino rosso. Quando il vino sarà completamente evaporato, versare la passata di pomodoro e l'acqua. Salare leggermente e far cuocere per almeno 6 ore.

Vino consigliato

Aglianico DOP

La ricetta ha partecipato a:

Alla rassegna Scuola di Cucina casa rossopomodoro Ragù napoletano