



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003257 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 05 Mar 2020 alle ore 11:15

da VITTORIO FORTUNATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Ragù nel pacchero fritto

Paccheri fritti alla Rita, ripieni di braciola al ragù napoletano con scaglie di Grana.

Il ragù non si fa distrattamente come una qualsiasi salsa di pomodoro, ma richiede dedizione e attenzione: bisogna seguirlo, guidarlo, accarezzarlo per ore ed ore perché si sprigionino i profumi dei vari componenti. Per quattro, cinque, sei ore, devi lentamente cucinarsi, senza mai essere abbandonato.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

n.16 Pasta Paccheri (Pastificio Di Martino)

Impanatura Paccheri:

n.3 Uova

1 Farina "00" (Molino Caputo)

1 Pane grattugiato tipo scondito

1 Olio di semi di girasole

Ragù napoletano:

500 g Muscolo di Vitello

4 Bracioline di locena

1 Sugna

1 Concentrato di pomodoro

1 Olio EVO

1 Vino rosso

2 kg Pomodori pelati

1 Cipolla ramata

Q.b. Basilico fresco

Q.b. Sale e Pepe

Per la preparazione delle bracioline:

1 kg Gallinella di maiale

150 g Lardo

100 g Pinoli

150 g Uvetta

250 g Pecorino grattugiato

Q.b. Prezzemolo

Condimento finale :

1 Formaggio grana semistagionato a scaglie (Grana padano)

Q.b. Foglie di basilico fresco

Q.b. Olio EVO

Strumenti di cottura

Friggitrice per paccheri, pentola per ragù, mestoli e spago da cucina

Preparazione

Preparare il ragù il giorno prima.

Fatte le bracioline, soffriggere la cipolla con olio evo e un cucchiaio di sugna.

Aggiungere le carni e lasciare rosolare, girando di tanto in tanto.

Quando le cipolle si saranno dorate, versare il vino e farlo evaporare.

Aggiungere un paio di cucchiai di concentrato di pomodoro e scioglierlo nel grasso. Dopodiché versare i pelati, sale, pepe e basilico e due mestoli di acqua.

Cuocere prima un'oretta senza coperchio poi ancora per 3/4 ore lasciandolo "pippiare"

Cuocere i pacchi per 7/8 minuti, poi una volta scolati passateli sotto l'acqua fredda.

Nel frattempo preparare la farcia: sbriciolare le bracioline e aggiungere altro formaggio. Farcire i paccheri. Dopo, passare all'impanatura, prima nella farina, poi nelle uova e infine nel pane grattugiato.

Friggere in abbondante olio di girasole, quando i paccheri saranno ben dorati scolare su carta assorbente. Preparare un fondo di ragù caldo, adagiare i paccheri e completare con scaglie di grana, basilico, un filo d'olio evo.

Vino consigliato

Lacryma Christi DOC Rosso Monte Somma