



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001929 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 06 Feb 2018 alle ore 12:25

da MARCO DI MARTINO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il Ragù del Corrado incontra il Ragù della Taverna

Raviolo di pasta all'uovo ripieno del ragù di vitella descritto ne "I Pranzi Giornalieri" di Vincenzo Corrado accompagnato da un ragù a punta di coltello con passata di pomodori del piennolo.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta fresca:

500 g farina

5 g sale

n. 5 uova.

Per il brodo di carne:

200 g di carne grassa di manzo

n.1 osso (possibilmente ginocchio)

n.1 costa di sedano

n.1 carota

n.1 cipolla

Per la passata di pomodori del piennolo:

1 kg pomodori del piennolo

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla

Per il ragù del Corrado:

400 g primo taglio di vitella

200 g cipolle

n.2 carote

n.1 costa di sedano

n. 2 fette di pane raffermo

40 g sugna

40 g olio evo

50 g lardo

50 g prosciutto

bacche di ginepro

cannella

anice stellato

Per il ragù al coltello:

500 g primo taglio di vitella

60 g lardo

n.1 spicchio aglio

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

1/2 bicchiere di vino rosso
500 g passata di pomodori del piennolo
150 g concentrato di pomodoro

Preparazione

Per il brodo di carne: tostare in forno le ossa e la carne tagliata a pezzettoni su una placca forata. Una volta imbrunita toglierle dal forno e adagiarle in una pentola capiente e coprirle interamente di acqua fredda. Mettere su fuoco forte. Pulire e tagliare grossolanamente sedano, carota e cipolla e tostarle in forno nel grasso colato dalle ossa e dalla carne. Intanto schiumare il brodo. Aggiungere le verdure nel brodo senza il grasso. Fare bollire non troppo forte per almeno 4 ore. Togliete ossa, carne e verdure e filtrate il brodo.

Per la passata di pomodorini del piennolo: pulire i pomodori e metterli senza tagliarli in una pentola insieme a carota, sedano e cipolle e far cuocere per 30 minuti a fuoco moderato. Filtrate i pomodori al passaverdure ottenendo una salsa moderatamente densa e omogenea. Salare.

Per il ragù del Corrado: legare la carne. Tagliare sottilmente le cipolle. Il lardo, prosciutto sedano e carote più grossolanamente. Segnare la carne nella sugna e nell'olio. Aggiungere lardo, prosciutto, sedano, carote e cipolle, 1 bacca di ginepro, 1 anice stellato, 1/2 stecca di cannella. Lasciare cuocere a fuoco moderato finchè le cipolle non siano ben cotte e rigirando la carne. A questo punto aggiungere il brodo di carne un po' alla volta, lasciandolo asciugare e continuando questo processo per un' ora. Aggiungere altro brodo e le fette di pane abbruscate e far cuocere per 3 ore aggiungendo altro brodo. Togliere carne, ginepro, cannella e sedano, far raffreddare e frullare. Tagliare la carne raffreddata e aggiungerla al ripieno.

Per il ragù al coltello: tagliare a pezzi piccoli (circa 1 cm) stando attenti a tagliare la carne contro fibra. Passare al tritacarne lardo, cipolle, sedano e carote. Imbiondire nei grassi il passato, aggiungere la carne tagliata e fare indorare anche questa. Coprite con poco brodo e lasciate cuocere per un' oretta, aggiungendo sempre un po' di brodo. Aggiungere un po' alla volta il vino, aspettando che si asciughi. A questo punto aggiungere la passata di pomodorini del piennolo e il concentrato e lasciare cuocere per 4 ore, aggiungendo il brodo se si asciuga. Aggiustare di sale. Mettere il ripieno di ragù del Corrado in un sac a poche. Stendere la pasta fresca sottile. Preparare i ravioli con la forma che preferite. Cuoceteli in abbondante acqua salata, adagiateli sul piatto e mettete di fianco un po' di ragù al coltello.