



**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

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 schiumate 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.