



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001947 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Feb 2018 alle ore 16:24

da MARIO AVALLONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Lingua 'mbuttunata a Ragù o meglio Lingua e Pasta

La Lingua 'mbuttunata (ripiena) a Ragù non è riportata in nessun ricettario napoletano come un vero e proprio piatto di tradizione. L'ho scoperta tramite un vecchio macellaio quando iniziai a fare banchetti, nonché nei primi anni che cucinavo, mi consigliò di fare la lingua ripiena e poi di cuocerla nel Ragù. Ogni tanto la ripropongo (quasi ogni dieci anni) come "Lingua e Pasta".

La lingua diventa piatto principale e la pasta condita con il Ragù il contorno.

Questa ricetta non sarà apprezzata da tutti, ma solo da irriducibili buongustai, quindi mi rivolgo a tutti quelli che non hanno fobie alimentari e che non sono condizionati da falsi preconcetti, perché la lingua così come altre parti riconoscibili del maiale sono molto buoni da gustare.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

n. 2 lingua di maiale
300 g salame napoletano semi stagionato
Pecorino o Grana stagionato q.b.
n. 4 uova
Prezzemolo
Pangrattato tostato q.b.
sale q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
Ragù napoletano:
1kg di Lacerto di Manzo
1 kg Gallinella di Maiale
500 g di Tracchie di Maiale
qualche Cotica
Olio EVO e Sugna q.b.
n.2 spicchi d'aglio schiacciati
prezzemolo
noce moscata (un pizzico)
Vino (il migliore di cui dispongo in quel momento) un bicchiere
sale e pepe nero q.b.
250 g di concentrato o (chi è fortunato) di "Stratto" di pomodoro autoprodotta
n. 4 POMPOP da 800 g Antico Pomodoro di Napoli (pelati)
Basilico a foglie q.b.

Pasta 500 g tipo Mezzanielli oppure Ziti spezzati oppure Mezzo Pacchero o quella che più vi aggrada.

Strumenti di cottura

Padella per rosolare, pentola di creta per il ragù, pentola per bollire.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per il ragù

Schiaccio gli spicchi di aglio e trito leggermente qualche ciuffo di prezzemolo, nel frattempo faccio scaldare in un tegame di terracotta, altrimenti anche in una buona pentola di acciaio: olio EVO e sugna. Verso l'aglio schiacciato e lo faccio cuocere lentamente finché imbiondisce, i ciuffi di prezzemolo che profumano i grassi, alzo un poco la fiamma e aggiungo le carni e le faccio rosolare da tutti i lati. Riabbasso il fuoco e verso il vino facendolo sfumare. Ho passato i miei pelati, i POMOPOP ci spolvero una bella grattugiata di noce moscata, sale e pepe così il passato è pronto. Diluisco lo "Stratto" o la conserva con un bicchiere di acqua così inizia la prima parte fluida rossa, e appena diventa rosso scuro vado a versare la seconda parte fluida di passato di pomodoro preparato prima e infine il basilico a foglie strappate piano piano con le mani.

Il Ragù deve cuocere, sobbollire, "pippiare" come diciamo noi altri napoletani, lentamente, fino a quando non sarà denso e scuro. Bisogna girare spesso perché non attacchi, diventa una vera e propria sfida della pazienza umana, il Ragù ti fa crescere. Ci vogliono 6-7 ore di cottura, ma ad un certo punto e Lui stesso, sfibrato, cotto quasi distrutto che ti dice: sono pronto! Arricreati !!

Per la lingua

Bisogna fare un foro centrale nella lingua per tutta la lunghezza per la farcitura. Conviene farlo praticare al proprio macellaio se in casa non si hanno le attrezzature necessarie.

Bisogna eliminare la pelle coriacea della lingua dopo averla immersa per qualche minuto in acqua bollente, questa è la parte più scoccante della ricetta e occorre un coltello ben affilato.

Per il ripieno inizio a tagliare il salame a piccoli dadini, poi insieme all'uovo, il pangrattato, il pecorino e il prezzemolo e dopo aver ben amalgamato l'impasto lo inserisco nel foro praticato alla lingua facendo attenzione a esercitare una pressione dall'alto verso il basso per far penetrare il ripieno fino in fondo.

Con degli stuzzicadenti grandi, quelli da spiedini, chiudo la lingua. Prima di inserirla nel Ragù che "pippea" e cuoce, la passo in padella per sigillare la carne e poi per finire la cottura lentamente nel ragù in maniera classica.

Una volta cotto il Ragù come desiderato, la lingua la vado a tagliare a fettine non meno spesse 1 cm.

Vado a cuocere la pasta che ho scelto e con il Ragù fumante condisco sia la lingua che la pasta.

Vino consigliato

Montevetrano Colli di Salerno IGT 2014