



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001938 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 13 Feb 2018 alle ore 11:08

da PASQUALE CASILLO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mucciglia Borbonica

Mozzarella di bufala intiepidita con ripieno di ragù e tracchie. La pietanza prende il nome dalla "mucciglia borbonica" sacchetto chiuso "come la nostra mozzarella" che conteneva i tesori dell'esercito nemico che dominato e ucciso per mano dell'esercito borbonico veniva deportato di tutti i beni

All'interno di queste sacche spesso i tesori erano rappresentati da cibo, carni formaggi, provviste spesso usate per sopravvivere nei lunghi viaggi.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 1 persone

Ingredienti ragù per 4 persone

250 cl olio evo

n.1 cipolla

n. 2 coste di sedano

n. 2 carote

500 g tracchia di maialino rosa

500 g salsiccia di maialino rosa

500 g braciola ripiena con pecorino romano, uva sultanina, pinoli, prezzemolo

500 g muscolo

3 kg di passata di pomodoro

sale q.b.

n.1 tracchia disossata

basilico q.b.

pepe q.b.

qualche cucchiaino di ragù

formaggio q.b.

150 g mozzarella di bufala

Strumenti di cottura

Forno a legna e carta fata

Preparazione

Ragù napoletano secondo tradizioni antiche dei nostri avi con muscolo di manzo e tracchie di maialino rosa del beneventano. Dopo che il ragù ha pippiato per 8 ore si lascia riposare per qualche minuto. Si prepara un composto con tracchia disossata, basilico, pepe, qualche cucchiaino di ragù, formaggio. Si scioglie una mozzarella di bufala di circa 150 grammi, si farcisce del composto. A questo punto la mozzarella viene strozzata e chiusa in carta fata.