



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002704 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 17:00

da CAROLINA IMPARATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

'O rraù de ll basilico

Il ragù napoletano è probabilmente il condimento più conosciuto della cucina napoletana. E' un rito tramandato di generazione in generazione e diffuso per secoli in ogni famiglia napoletana. Il ragù a Napoli è ancora oggi il piatto della domenica che fa da primo sulla pasta e da secondo con le sue carni pregiate... il suo profumo è inconfondibile!

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 8 persone

n.12 passate di pomodoro
1 kg di gallinella di maiale
500 g di tracchia
vino bianco q.b.
cipolle q.b.
basilico
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.
1 kg di pasta

Preparazione

Iniziare pelando e tritando la cipolla, in una casseruola molto capiente lasciare rosolare, a fiamma bassa, la cipolla e l'olio extravergine d'oliva per qualche minuto, poi aggiungere la gallinella di maiale e le tracchie e farle rosolare. A questo punto, sfumare il tutto con il vino bianco e non appena l'alcol sarà evaporato, versare le passate di pomodoro e tanto, tanto basilico! Cuocere a fuoco lento per almeno 4 ore. Trascorso il tempo necessario, affinché i sapori si siano amalgamati e la carne si sia ammorbidita, aggiungere il sale.

Cuocere la pasta in acqua salata per 8 minuti, quindi scolare. Posizionare i paccheri nella pentola e aggiungere una grande quantità di ragù e il Parmigiano. Quando il tutto si è amalgamato per bene, procedere ad impiattare e aggiungere un ciuffo di basilico. Buon Appetito!"

Vino consigliato

Moio 57