



Ricetta N. RE002719 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Gen 2019 alle ore 13:30

da LOCANDA DEL CERRIGLIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Paccheri all'erta cu rraù e tracchiulella

Ricetta della tradizione, preparata con ingredienti di ottima qualità. La novità consiste nel nuovo formato di pasta: i paccheri, e nella posizione di questi nel piatto: in piedi (all'erta).

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

n.4 passate di pomodoro classico San Marzano imbottigliato con antichi sistemi (4 litri)

70 g di concentrato di pomodoro

300 g di tracchie di maiale

300 g di gallinella di maiale

500 g di spezzatino di manzo

n.1 cipolla media ramata di Montoro

1/4 di vino rosso Aglianico campano

olio extravergine di oliva circa 300 ml.

n.1 cucchiaio di sugna

sale q.b.

600 g di paccheri di grano duro, trafiletti al bronzo

pepe q.b.

Parmigiano Reggiano DOP q.b.

Basilico a ciuffo

Prodotti utilizzati

Cipolla ramata di Montoro, Parmigiano Reggiano, vino Aglianico

Preparazione

Per il ragù: mondare la cipolla, tritarla finemente e soffriggerla. Aggiungere i vari tipi di carne. Lasciar soffriggere a fuoco moderato fino alla completa sigillatura della carne. A completamento di questa operazione, sfumare con vino rosso. Successivamente aggiungere il concentrato di pomodoro. Infine aggiungere la passata di pomodoro. Nel frattempo depilare e preparare la cotica, quindi farcirla con uvetta, pinoli, pezzetti di pecorino, aglio, prezzemolo, sale e pepe q.b. Aggiungere la braciola di cotica al ragù. Quando il sugo ha raggiunto il suo bollore ideale, abbassare la fiamma e lasciarlo pippiare lentamente per almeno 6 ore (lasciare passare i vapori frapponendo un cucchiaio di legno tra la pentola e il coperchio). Intanto aggiustare di sale. Avere la cura di girare di tanto in tanto. Verso la fine della cottura aggiungere una manciata di basilico. Il ragù sarà pronto quando tutto l'olio salirà a galla.

Paccheri:

cuocere i paccheri in acqua salata per almeno 12 minuti, quindi scolare. Avere la cura di posizionare i paccheri all'impiedi uno ad uno per ciascuna porzione. Aggiungere una sostanziosa quantità di ragù, insieme con i vari tipi di carne utilizzati per la cottura. Aggiungere una spruzzata di Parmigiano e un ciuffo di basilico. Seguirà un momento gustosissimo! Buon appetito.