



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002753 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 10:27

da FRANCESCO PARRELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pennoni al ragù di piennolo cotto sulla fornacella

Così come avveniva a casa mia quando ero piccolo e il ragù lo faceva mia nonna e lo cuoceva sulla fornacella, con i carboni che davano una lenta cottura, allo stesso modo ho fatto io cuocendo lentamente il mio ragù sui carboni della mia brace, facendolo "pappulare" dolcemente. Ho utilizzato stavolta la passata di pomodori del piennolo, preparati artigianalmente da una piccola azienda di San Sebastiano al Vesuvio.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 8 persone

n. 1 cipolla
300 g di olio evo
fettine di colardella da 120 g cad per bracirole imbottite con uvetta, pinoli, formaggio, prezzemolo, aglio e sale
n. 8 salsicce piccole da 50 g. cad di maialino nero casertano
n. 8 pezzi di tracchiolella
n. 1 pezzo di cotica (sgrassato e avvolto a forma di braciola e ripieno di salsiccia, aglio, uvetta, pinoli, formaggio romano, sale, pepe e prezzemolo)
n. 2 bicchieri di vino rosso
800 g di pennoni di semola di grano duro

Strumenti di cottura

Una casseruola alta

Preparazione

Rosolare la cipolla e la carne nell'olio fino a farla dorare tutto intorno. Aggiungere i due bicchieri di vino e farli sfumare. Versare la passata di pomodoro del piennolo, salare e metterla e cuocere sulla fornacella per almeno 12 ore finché il sugo non si sarà ristretto. Da parte cuocere i pennoni e condirli con un mestolo di sugo in ogni piatto.

Vino consigliato

Pallagrello e casavecchia Alois "Settimo"