



Ricetta N. RE001917 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 23 Feb 2018 alle ore 11:25

da GIUSEPPINA AIESE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pennoni rigati al ragù di Don Gaetano

Un classico della cucina tipica napoletana, che proponiamo seguendo la ricetta tradizionale del ragù.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù:

2 kg pomodori pelati san marzano

1/2 kg di tracchie

1/2 kg di gallinella di maiale

1/2 kg di salsicce

n. 2 bracirole

1/2 kg di muscolo di manzo

n. 1 barattolino di concentrato di pomodoro

1/2 cipolla

sale q.b.

olio evo q.b.

vino rosso q.b.

Per la pasta:

1/2 kg di pennoni rigati trafiletti al bronzo

Strumenti di cottura

Pentole

Preparazione

Per il ragù: passare i pomodori e metterli in una pentola e cuocere lentamente per almeno 5 ore. In un'altra pentola mettere la carne e farla rosolare con la cipolla, olio evo, e dopo che si è ben rosolata aggiungervi un bicchiere di vino rosso e lasciare che si asciughi. Mescolare la carne con il pomodoro e aggiungervi il concentrato di pomodoro, sale e olio quanto basta, e la sugna.

Per la pasta: quando l'acqua bolle, calare la pasta e lasciare cuocere e scolarla al dente quindi condirla con il ragù mescolando delicatamente. Una bella spolverata di parmigiano e serviamo.