Ricetta N. RE001931 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 06 Feb 2018 alle ore 10:17
da MASSIMO SAMMARCO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pettole al ragù di nonna Assunta

Una ricetta tramandata della famiglia Sammarco. Mia nonna, nata a Materdei, ricordo che negli anni '80-'90 invitava tutta la sua famiglia e la preparava per figli e nipoti. Erano allegre tavolate con più di 25 persone. Ricordo che al mattino presto, verso le 6, si svegliava e prepara il ragù che veniva fatto sobbolire per sei ore per poi riposare. Era una gioia per tutti gli ospiti che verso le ore 14 incominciavano a mangiare il "cuzzetiello" di pane bagnato con il ragù e davano un voto, ma ricordo che il ragù di nonna Assunta era sempre al top! Poi nei periodi estivi usava il san marzano fresco passato a mano e qualche volta anche la sugna o cotica ma sempre carne di prima scelta.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù
200 ml olio extravergine
n. 1 cipolla intera
1/2 bicchiere di vino rosso
400 g di punta di petto di manzo
n.1 braciola di manzo
n. 2 tracchie di suino
n. 2 salsicce di suino
n. 1 puntina di maiale (cotica)
1 kg e 1/2 pomodoro san marzano DOP
sale q.b.

Per la pettola
1200 kg di farina
n. 4 uova
120 g di sale
n. 1 bicchiere di acqua

Prodotti utilizzati

Olio extravergine di oliva DOP
Carne di prima qualità
Pomodoro san marzano dop
Vino rosso

Strumenti di cottura

Cucina a gas, pentola alta e la cucchiarella di legno.

Preparazione

Soffriggere olio e cipolla e fare ben rosolare, poi aggiungere tutti i tipi di carne e dopo che si è ben rosolata aggiungere il vino rosso e fare evaporare; infine aggiungere il pomodoro passato e il sale.
Per la pettola mischiare tutti gli ingredienti sul banco fino a quando l'impasto non si è ammorbidito, poi impastare e tagliare con il coltello dando la forma di fettuccelle. A cottura terminata condire col ragù, qualche foglia di basilico e buon

appetito!

Vino consigliato

Un ottimo vino rosso Aglianico campano