



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002706 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 17 Gen 2019 alle ore 10:40

da ANTONIO CANFORA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Polpette al ragù dell'Osteria da Tonino

Le polpette al ragù costituiscono una ricetta classica amata da grandi e piccini, un secondo di carne molto saporito e semplice da cucinare. Il connubio di carne macinata e mollica di pane e la cottura lenta nel sugo di ragù donano particolare morbidezza e sapore a questo piatto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ragù
1/2 cipolla
200 ml olio extravergine di oliva
4 kg di pomodori pelati
n.1 bicchiere di vino rosso
50 g sugna
n.1 cucchiaino da caffè di concentrato di pomodoro
n. 4 tracchie di maiale
n. 4 braciole di vitellone
n. 4 pezzi di gallinella
sale q.b.

Per le polpette:

300 g carne macinata
150 g mollica di pane
n.1 uovo
sale q.b.
prezzemolo q.b.
50 g parmigiano
n. 1 spicchio di aglio.

Strumenti di cottura

1 bacinella, 1 pentola

Preparazione

Per il ragù: tagliare le cipolle e inserirle in un ampio tegame quindi lasciarle appassire nell'olio e nella sugna. Aggiungere la carne e farla rosolare, aggiungere il vino rosso e farlo sfumare e poi unirvi il pomodoro, dopo averlo passato in un passino. Salare e lasciare cuocere a fuoco lento (deve pippiare) per 4-5 ore.

Per le polpette: mettere in una bacinella la carne macinata e la mollica di pane dopo averla messa a bagno in acqua e latte e ben scolata, aggiungere 1 uovo intero, il parmigiano, il prezzemolo, aglio tritato e sale quindi impastare bene il composto e formare 12 palline di carne; Immergere le palline nel sugo di ragù e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.

La ricetta ha partecipato a:

Ragù 7su7