



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002738 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Gen 2019 alle ore 13:17

da MARILENA AMOROSO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Quando le tradizioni s'incontrano... con il ragù

Carbonara al ragù con chips di guanciale croccante.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Un mestolo di ragù napoletano

n. 4 uova

100 g di guanciale

100 g di parmigiano

sale e pepe q.b.

400 g spaghettoni

Per la preparazione del ragù

500 g di muscolo di vitello a pezzi

300 g muscolo di maiale

300 g tracchie di maiale

n. 2 salsicce di maiale

n.1 braciola di cotica (a piacimento)

4 kg pomodori San Marzano

n.1 cipolla media

350 g olio extra vergine di olive italiane

n.1 cucchiaio di sugna

1/2 bicchiere di vino bianco secco

sale q.b.

basilico.

Preparazione

Il ragù è un sugo della tradizione napoletana che per una ottima riuscita deve avere una cottura lenta e lunga. Versare l'olio nella pentola lasciarlo intiepidire per poi aggiungere i vari tagli di carne, lasciare rosolare la carne lentamente per poi aggiungere la cipolla, fare rosolare anch' essa per poi versare il vino bianco. Far sfumare bene il vino, aggiungere il pomodoro pelato precedentemente passato, il cucchiaio di sugna, sale e basilico. A questo punto lasciare cuocere lentamente e rimescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, evitando che il fondo si attacchi, quando trascorso il tempo segnalato e il sugo è ben ristretto, spegnere e lasciare riposare, la tradizione vuole che il sugo venga usato il giorno dopo.

Per preparare la carbonara al ragù lasciate scogliere i pezzetti di guanciale in una padella, aggiungere un mestolo di ragù e riscaldare; nel momento in cui la pasta ha raggiunto la cottura al dente scolarla e versarla nella padella dove aggiungerete le uova precedentemente sbattute con pepe sale e parmigiano. Lasciare amalgamare lentamente su fuoco basso evitando di cuocere tanto per non rapprendere e seccare l'uovo. A questo punto impiattate a vostro piacimento e aggiungete delle chips di guanciale croccante che avrete preparato precedentemente in una padella antiaderente, concludete con una generosa spolverata di parmigiano. Buon appetito!

Vino consigliato

Aglianico