



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002724 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 17:22

da GENNARO GALEOTAFIORE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ragù che pensa

L'ho chiamato Ragù che pensa per i tempi lunghi di cottura.

Ci vogliono quattro giorni per raggiungere il risultato finale: i primi due sono dedicati alla delicata procedura per la preparazione del concentrato; gli altri due giorni alla cottura, per permettere alla carne di rilassare il tessuto e scaricare i liquidi.

Mi sono ispirato alla cucina tradizionale napoletana e ai ricordi della mia infanzia. Infatti, quand'ero piccolo, mia madre e mia nonna preparavano il pranzo domenicale e io desideravo fortemente inzuppare il pane nella pentola; ma purtroppo non mi era concesso perché rischiavo di lasciare le molliche di pane nel sugo. Per questo, il pane con il ragù, la migliore colazione della domenica, l'ho sempre chiamato "Pane proibito".

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 4 persone

150 mg olio extravergine
100 g lardo di maiale
n. 1 cipolla
n. 3 foglie di alloro
400 g carne di bovino
200 g carne di maiale
n. 2 bicchieri di vino rosso
1 l pomodoro San Marzano passato
100 g di doppio concentrato
400 g candeie spezzate

Preparazione

Tagliare a dadini il lardo e farlo soffriggere nell'olio. Raggiunto l'imbrunimento aggiungere cipolla, foglie di alloro e far soffriggere il composto. Subito dopo rosolare la carne di bovino e la carne di maiale e sfumare il tutto con del vino rosso. Successivamente, aggiungere il concentrato e lasciar cuocere a fiamma lenta per 12 ore (6 ore al giorno per due giorni) il tutto, per permettere alla carne di rilassare il tessuto e scaricare i liquidi.

Terminata la preparazione del ragù, cuocere le candeie e, con una consistenza ancora al dente, ultimare la cottura all'interno del sugo.

In seguito impiattare con l'aggiunta di parmigiano.

Vino consigliato

Vino rosso Aglianico

La ricetta ha partecipato a:

Casa Sanremo 2019