



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002743 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Gen 2019 alle ore 16:48

da MARILENA AMOROSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ricordi d'infanzia...

Riso al ragù. Ricordo dei lunedì d'infanzia quando con i pochi mestoli di ragu? avanzati dalle domeniche napoletane, mia madre ci aggiungeva l'acqua e nella stesso sugo cuoceva il riso. Un piatto semplice ma dal gusto intenso, ricco di ragù e parmigiano. Questo è un piatto tipico di un tempo che fu, quando lo spreco era inconcepibile; ai giorni nostri sarebbe cosa buona ricordarci di piatti di recupero.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 2 mestoli colmi di ragù
400 g di riso carnaroli
100 g di parmigiano
basilico
sale e pepe q.b.

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 cucchiaino 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 cucchiaino di sugna, sale e basilico. A questo punto lasciare cuocere lentamente e rimescolare di tanto in tanto con un cucchiaino 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. Prendere due mestoli abbondanti di ragù, aggiungere acqua a sufficienza per la cottura del riso, regolare di sale, al punto di ebollizione calare il riso e portarlo a cottura. Una volta cotto impiattare ed aggiungerci una abbondante spolverata di parmigiano e un pizzico di pepe. A piacimento come variante prima di rimuoverlo dal fuoco è possibile aggiungere qualche tocchetto di fior di latte e renderlo filante. Buon appetito

La ricetta ha partecipato a:

Ragù 7 su 7