



Ricetta N. RE003242 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Feb 2020 alle ore 12:25

da ANGELO MARTINO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Tondo di Ragù con polpettine fritte e ricotta

Tempo di preparazione: 8 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per il Ragù:

600 g Carne di manzo

4 Tracchie di maiale

4 Braciole di locena

Q.b. Prezzemolo

Q.b. Aglio

Q.b. Parmigiano Reggiano

Q.b. Pecorino

Q.b. Uva passa

Q.b. Pinoli

1 Cipolla

Q.b. Olio extra vergine d'oliva

Q.b. Sugna

Q.b. Passata di pomodoro San Marzano

Q.b. Vino rosso

1 Cucchiaino di concentrato di pomodoro

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

150 g Carne macinata

Per le polpette fritte

400 g Ziti spezzati a mano

### Preparazione

Preparazione delle braciole: stendere le fettine di carne e batterle con batticarne, quindi, insaporire con sale, pepe e aggiungere il formaggio, i pinoli e l'uva passa, il prezzemolo e infine arrotolare. Chiudere le braciole con dello spago per alimenti oppure con piccoli stuzzicadenti.

In una casseruola capiente versate olio e sugna e una volta che quest'ultima si è sciolta aggiungere la cipolla, la carne di manzo, le tracchie, le braciole e fare soffriggere il tutto.

Quando la carne è tutta dorata, sfumare con il vino rosso fino alla sua evaporazione completa, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro e la passata di san marzano, salare e aggiungere il basilico.

Coprire il tutto e appena bolle alzare leggermente il coperchio e lasciare pippiare il sugo, girando di tanto in tanto.

Dopo tre ore alzare la carne e lasciare il sugo sul fuoco molto basso per altre 5 ore fino a quando la salsa non diventa densa.

Quando il sugo è pronto condire gli ziti spezzati a mano o (a scelta) mezzanielli, rigatoni, candele; maccheroni.

Alla fine guarnire con ricotta e aggiungere le polpette fritte.