



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003254 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Mar 2020 alle ore 16:37

da ANTONIO DELLA NOTTE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ziti al ragù

Ziti al ragù di mamma

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

500 kg Muscolo vitellone
400 g Salsiccia di maiale sale e pepe
400 g Tracchia di maiale
3 kg Passata di pomodoro
250 ml Vino rosso
250 ml Olio EVO
500 g Cipolla bianca
Q.b. Sale
400 g Ziti spezzati a mano

Preparazione

Brasare la carne con olio e cipolla. Aggiungere il vino rosso fino all'evaporazione. Aggiungere la passata di pomodoro e portare ad ebollizione. Cuocere a fiamma minima per 5 ore. Durante la salatura aggiungere il basilico. Calare gli ziti quando l'acqua bolle e a cottura ultimata condire col ragù.