



Ricetta N. RE001928 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 08 Feb 2018 alle ore 10:36

da ANTONIO CANFORA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Braciolo al ragù napoletano di Tonino

Il Ragù napoletano (O'rraù in dialetto) e' una delle ricette più significative della cucina napoletana.

Per quanto resti un piatto povero il ragù è un'istituzione rimanendo il piatto simbolo della domenica in famiglia, con il sugo si fa la pasta, e la carne, utilizzata per insaporire il sugo, viene servita come secondo.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

Ragù
1/2 cipolla
200 ml olio extravergine di oliva
4 kg di pomodori pelati
n.1 bicchiere di vino rosso
50 g sugna
n.1 cucchiaino da caffè di concentrato di pomodoro
n. 4 tracchie di maiale
n. 4 braciolo di vitellone
n. 4 pezzi di gallinella
sale q.b.

Per la braciola:

n. 1 fetta di punta di natica di vitellone
n. 1 cucchiaio di parmigiano
Un pizzico pepe
Un pizzico di prezzemolo
Un pizzico di aglio tritato
n. 1 stuzzicadente

Preparazione

Per il ragù: tagliare le cipolle e inserirle in un ampio tegame quindi lasciarle appassire nell'olio e nella sugna. Aggiungere la carne e farla rosolare, aggiungere il vino rosso e farlo sfumare e poi unirvi il pomodoro, dopo averlo passato in un passino. Salare e lasciare cuocere a fuoco lento (deve pippiare) per 4-5 ore.

Per la braciola: mescolare bene parmigiano, prezzemolo, pepe ed aglio. Stendere bene la fetta di carne. Posizionare un pugno degli ingredienti mescolati al centro della fetta di carne e arrotolare bene la fetta quindi chiudere con uno stuzzicadente. Lasciare rosolare la braciola in olio e cipolla. Aggiungere il vino e lasciarlo sfumare. Aggiungere il pomodoro e lasciare cuocere per 4-5 ore a fuoco lento.