



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001915 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 08 Feb 2018 alle ore 09:33

da FRANCESCO PARRELLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Candeale al ragù napoletano di Francesco Parrella

Il mio ragù ha l'odore della domenica mattina a casa mia quando mia nonna si alzava alle 5:00 del mattino per cominciare ad accendere i carboni della "fornacella" su cui faceva cuocere il suo ragù. E io ero lì pronto ad aiutarla, tutt'e due in silenzio per non svegliare nessuno coi rumori o le voci ma solo col profumo forte e intenso di quel sugo rosso e denso come la lava del Vesuvio.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

Due cucchiaini di sugna

100 g olio evo

n. 1 cipolla ramata possibilmente di Alife o Montoro

n. 1 bicchiere di vino rosso

n. 2 passate di pomodoro san marzano

n. 1 cucchiaino di concentrato di salsa di pomodoro

n. 4 fette per bracirole di locena di vitello

n.2 tracchie di maiale

Un pezzo di gallinella di maiale da 600 g

n. 1 una cotica di maiale

Sale e pepe

Candeale 400 g

Per imbottire le bracirole:

uva sultanina q.b.

aglio q.b.

prezzemolo q.b.

pecorino romano q.b.

pinoli q.b.

Per imbottire la cotica di maiale:

salsiccia tagliata a punta di coltello

aglio q.b.

prezzemolo q.b.

basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Cipolla ramata di Alife o Montoro

Concentrato di pomodoro

Pomodori passati San Marzano

Strumenti di cottura

Casseruola di terracotta e cucchiaino di legno

Preparazione

Sbollentare le cotiche, già pulite da eventuali peli, per qualche minuto poi riempirle con salsiccia di maiale sbriciolata, aglio e prezzemolo. Arrotolarle e chiuderle con cotone per alimenti.

Stendere le bracioline di locena di vitello e riempirle di uva passa, pinoli, aglio, prezzemolo, tocchetti di formaggio romano, sale e pepe. Arrotolarle e chiuderle opportunamente.

In una casseruola capiente versate olio e sugna e quando la sugna si è sciolta aggiungere la cipolla intera (successivamente da eliminare), le tracchie, la gallinella di maiale, le bracioline e la cotica imbottita e fare soffriggere il tutto. Quando si è dorata tutta la carne e la cipolla sfumate con il vino rosso fino a completa evaporazione, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro e la passata di san marzano, salate e aggiungete il basilico. Coprite il tutto e appena bolle scostate leggermente il coperchio e lasciate pippiare il sugo. Di tanto in tanto girate il sugo con un cucchiaino di legno. Dopo due ore alzate la carne e la cipolla e lasciate il sugo sul fuoco bassissimo per altre 5 ore fino a quando la salsa non diventa densa.

Quando è pronto il sugo condire le candeie spezzate a mano.

Vino consigliato

Vino rosso Aglianico