



Le nostre ricette



Ragù pugliese con le Braciolo

tempo di preparazione: ⌚ 180'

difficoltà: 🍴🍴

ingredienti:

Per 4 persone:

- 4 fette di vitellone o di manzo di circa mezzo cm di spessore e del peso di 150 g l'una;
- 4 fettine di pancetta tesa;
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva;
- 1 cucchiaino colmo di concentrato di pomodoro;
- 300 g di passata di pomodoro;
- 1 cipolla media;



- 80 g di pecorino romano;
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco;
- 2 spicchi d'aglio;
- prezzemolo; basilico; sale e pepe

preparazione:

Ripulite le fette di carne da eventuali nervetti e pellicine quindi battetele leggermente, allineatele sul tavolo e insaporitele con poco sale e pepe. Preparate un trito con gli spicchi d'aglio e con una manciata di prezzemolo e distribuitelo sulle fette di carne. Completate il ripieno di ogni braciolo con il pecorino tagliato a bastoncini e con una fettina di pancetta. Infine chiudete le braciolo a involtino e legatele con dello spago da cucina. Scaldate l'olio in un tegame, possibilmente di coccio, e versatevi la cipolla tritata e qualche foglia di basilico. Dopo un attimo aggiungete anche le braciolo e lasciate rosolare a fuoco dolcissimo carne e cipolla in modo che prendano ambedue un leggero colore senza bruciarsi [occorrerà una mezz'ora abbondante]. A questo punto bagnate con il vino e, subito dopo, aggiungete il concentrato e la passata di pomodoro. Coprite e lasciate cuocere, sempre a fuoco dolcissimo, per almeno due ore, fino a quando la carne sarà diventata molto tenera. Durante la cottura girate spesso le braciolo e aggiungete qualche cucchiaino d'acqua, se necessario. Alla fine si otterrà una salsa scura, lucida e densa che si utilizzerà per condire le orecchiette o un altro tipo di pasta tipica mentre la carne servirà da secondo piatto.