

Braciolone

UNA PREPARAZIONE RICCA COME UN RAGÙ MA DECISAMENTE MENO PESANTE DI QUELLO PIÙ CLASSICO, GRAZIE AL TIPO DI CARNE UTILIZZATO E AL RIPIENO STUZZICANTE CHE LO CONTRADDISTINGUE.

Era da un po' di giorni che avevo voglia di un ragù napoletano. La temperatura improvvisamente primaverile però mi aveva fatto desistere. Poi, improvvisamente, grazie al post di Antonia, mi è tornata in mente questa preparazione. Ricca come un ragù ma decisamente meno pesante di quello più classico, grazie al tipo di carne utilizzato e al ripieno stuzzicante che lo contraddistingue.

Poi, in più, proprio negli stessi giorni mi è capitato di assaggiare l'olio extravergine di oliva dell'azienda agricola Terzini: cultivar Tocolana, un gusto non troppo prepotente - con note che richiamano la mandorla, mi è parso - che ben si intonano ad un sugo dal gusto forte ma non pesante come questo.

Perfetto sia in cottura, il minimo indispensabile, che a crudo sul piatto finale. Per non parlare poi della nota di sapore aggiunta alla carne, necessariamente stracotta, che ho cosperso in abbondanza. Insomma, perfetto per sapori *di terra* come questo piatto ma altrettanto adatto a completare di una nota saporita e vivace anche preparazioni a base di pesce.

Servono:

Una fetta di carne non troppo magra che regga bene la lunga cottura (chiedete consiglio al vostro macellaio) del peso di 6-7 etti, almeno

pecorino romano non troppo stagionato, 50 g (almeno)

lardo o pancetta tagliata sottile

mollica di pane raffermo sbriciolata, q. b.

Prezzemolo

uvetta e pinoli q.b.

aglio, sale e pepe nero

350 g di ziti spezzati spezzati a mano (e non buttate via i rottamini, mi raccomando!)

Per il sugo:

1 kg (almeno) passata di pomodoro

3 cucchiari di triplo concentrato (ci vorrebbe la conserva napoletana, introvabile ormai)

2 cipolle ramate



Olio Extra Vergine di oliva dell'azienda agricola TERZINI

sale

Parmigiano stagionato, o altro formaggio, per completare il piatto

braciolone-2

Innanzitutto, va preparata la braciola sistemando sulla fetta di carne tutti gli ingredienti : pancetta e formaggio andranno tagliati a fette sottili, il resto tritato fine. Poi, la carne andrà arrotolata su se stessa e quindi legata con dello spago.

braciolone-2-2

Poi si procede al soffritto: prima la cipolla e poi la carne. Una volta che questa sia ben rosolata, aggiungere la passata ed il concentrato di pomodoro sciolto in un po' di acqua bollente e fare cuocere a fiamma bassissima per diverse ore. La carne dovrà risultare tenera se infilata con una forchetta e la salsa dovrà assumere quel tipico colore tendente al marrone. Se la carne dovesse apparirvi pronta ma il sugo ancora no, tirarla via e metterla da parte e portare a cottura solo questo fino a quando non appare cremoso al punto giusto e l'olio non sarà completamente affiorato in superficie.

braciolone-3

A fine cottura mettere di nuovo la braciola nel tegame e farle cuocere qualche minuto per riportarle alla stessa temperatura del sugo.

braciolone-4

Lessare quindi la pasta, scolarla e ripassarla velocemente in padella in modo da fare asciugare l'acqua di cottura, aggiungere un paio di mestoli di sugo e mescolare a fuoco spento. Servire quindi, completando con altro sugo e abbondante parmigiano grattugiato o altro formaggio di vostro gradimento, purché ben stagionato.