

Ricetta: Bracirole napoletane al sugo

Author: WWW.MISYA.INFO

Le bracirole napoletane sono degli involtini di carne bovina ripiene di uva passa, pinoli, aglio, prezzemolo e pecorino.

Le bracirole vengono cotte nel sugo con il quale poi si condisce la pasta. A Napoli ,per tradizione, la domenica si prepara o il classico ragù napoletano ,che prevede l'utilizzo di vari tipi di carne,o il sugo con le bracirole. Mia mamma non ha mai cucinato i piatti tipici della tradizione napoletana, per quello c'è mia nonna che però va sempre ad'occhio, quindi mi sono affidata ai consigli di mia suocera e ieri per pranzo ho deciso di preparare a mio marito il ragù così come lo prepara lei.

A detta di mio marito ho fatto un ragù e delle bracirole da leccarsi i baffi! Oltre alla ricetta vi lascio anche una poesia di Eduardo De Filippo che a me fa morir dal ridere, questo è giusto per farvi capire come noi napoletani siamo legati alle ricette tradizionali

'O 'rraù
'O rraù ca me piace a me
m' 'o ffaceva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
io nun songo difficultuso;
ma luvàmmel' 'a miezo st'usoSì,va buono:cumme vuò tu.
Mò ce avéssem' appiccecà?
Tu che dice?Chest' 'è rraù?
E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià...
M' ' a faja dicere na parola?...
Chesta è carne c' ' a pummarola
Il ragù
Il ragù che piace a me
me lo faceva solo mia mamma.
Da quando ti ho sposato,
ne parliamo per parlarne.
Io non sono difficultoso;
ma togliamolo quest'uso.Sì, va bene: come vuoi tu.
Ora dobbiamo forse litigare?
Tu che dici? Questo è ragù?
E io lo mangio per mangiarlo?
Ma mi lasci dire una parola?
Questa è carne con il pomodoro.

Ingredienti per 4 bracirole:

600 gr (4 fette) di carne palettina/ pezza a cannella
*In italiano dovrebbe corrispondere al noce,un taglio di prima categoria ricavato dalla coscia.
30 gr di pinoli
30 gr di uva sultanina
60 gr di pecorino
750 ml di passata di pomodoro
1 spicchio di aglio
prezzemolo
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
basilico
sale
pepe
olio di oliva extravergine

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 2 ore

Tempo totale: 2 ore 15 min

Procedimento per preparare le Bracirole napoletane al sugo

Ponete le fette di carne su un tagliere e battetele leggermente con un batticarne
Spolverizzare le fettine di carne con sale e pepe, aggiungere quindi una
manciata di pinoli e uvetta.

Aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritato e infine ricoprire tutto con il
pecorino lasciando liberi i bordi della carne.

Chiudete le fette arrotolandole come un involtino e sigillatele inserendo 4
stuzzicadenti in maniera trasversale nella braciola.

In una pentola capiente, far soffriggere la cipolla tagliata a velo in un paio
di cucchiai d'olio.

A questo punto disponete le bracirole nella pentola e fatele rosolare.

Salare, pepare e sfumate con il vino bianco.

Aggiungete ora la passata di pomodoro e il basilico e coprite con un coperchio.

Lasciate cuocere le bracirole al sugo a fiamma bassissima per almeno due ore. Il
ragù dovrà', come si dice a Napoli, pippiare parola onomatopeica che descrive il
suono del ragu' che cioè' dovrà' sobbollire.

A questo punto, togliere il coperchio e far restringere il sugo.

Una volta pronto il sugo potete cuocere della pasta da condire con il sugo delle
bracirole e utilizzate quest'ultime come secondo piatto.

Ed ecco l'interno della braciola al sugo napoletana