

## 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.