

BRACIOLE DI COTICA AL RAGÙ



Cosa sono le braciole di cotiche al ragù? Involtini di cotenna di maiale ripieni e cotti nella passata di pomodoro.

Le origini del [piatto campano](#) risalgono alla Napoli antica quando in tavola, anche quella povera, non mancavano profumi e sapori ricchi, soprattutto di gusto e di fantasia.

La domenica non poteva assolutamente mancare la pasta al ragù e dopo c'era sempre la "braciola" con fettine di manzo o la "cotica" del maiale, ovvero la pelle, per chi non poteva permettersi carne più pregiata.

È proprio vero che "*Rò purc non se jetta via niente*" (Del maiale non si butta via nulla).

La ricetta tradizionale è fatta con pochi e semplici ingredienti. Quella riportata di seguito è una versione più ricca, con un misto di carni e aromi. Il sugo che avanza è un ottimo ragù, perfetto per condire la pasta, mezzani o rigatoni.

Media 220' Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 6 PERSONE)

- 1 kg [Pura Passata di Pomodoro Vallivo 700 g](#)
- 1 Cipolla
- 5 cucchiaini Olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere Vino rosso

Involtini

- 1 Spicchio Aglio
- qualche foglia Basilico
- 600 gr Cotenna fresca di maiale
- 100 gr Macinato di manzo
- 20 gr Pancetta
- 30 gr Pangrattato
- 50 gr Parmigiano grattugiato
- 1 spolverata Pepe nero
- 30 gr Pinoli
- qualche rametto Prezzemolo
- 30 gr Provolone piccante
- q.b. Sale fino
- 100 gr Salsiccia fresca di maiale
- q.b. Spago per alimenti
- 1 Uovo

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Cominciate a preparare le braciole partendo dalla cotenna, fiammeggiate attentamente sul fuoco per eliminare le setole, lavatela e asciugatela.

In una terrina, fate un impasto con la salsiccia privata della pelle e sminuzzata, la carne macinata e la pancetta tritata.

Aggiungete pangrattato, basilico, prezzemolo e aglio tritati, parmigiano grattugiato, sale fino secondo i vostri gusti, una spolverata di pepe nero e l'uovo. Lavorate tutti gli ingredienti impastandoli con le mani, amalgamateli bene tra loro e infine aggiungete i pinoli.

Tagliate il provolone piccante a pezzetti. Stendete la cotenna sul piano da lavoro e, a seconda della sua grandezza, tagliateli in pezzi più o meno lunghi da poter farci stare il ripieno e formare i vostri involtini di cotenna.

Su ogni pezzo mettete una parte dell'impasto e qualche tocchetto di provolone, arrotolate la cotenna più stretta possibile senza far fuoriuscire il ripieno. Legate la braciola con lo spago alimentare. Procedete così con tutte le restanti cotenne.

In una pentola fate scaldare l'olio, pulite e tritate la cipolla e, quando l'olio sarà ben caldo aggiungete la cipolla tritata e fatela leggermente dorare.

Unite le bracirole al soffritto e bagnatele in due o tre volte col vino rosso. Quando il vino sarà evaporato, aggiungete la **Pura Passata di Pomodoro Vallivo** e lasciate cuocere per circa 30 minuti.

Trascorsi i 30 minuti, aggiungete 2 o 3 bicchieri d'acqua, salate la salsa e portate a cottura le bracirole tenendo il fuoco basso, ci vorranno ancora 2 ore e mezza circa.

Quando le bracirole risulteranno tenere e la salsa sarà bella densa, servitele in tavola accompagnandole con del pane, i vostri commensali faranno sicuramente la scarpetta.

Consigli:

1. Preparate le bracirole il giorno prima, così gli ingredienti si sposeranno meglio tra loro, basterà solo riscaldarle prima di servirle.
2. Per una perfetta riuscita delle bracirole usate cotenna fresca di maiale, è importante che sia quella della pancia, la più morbida, privata di tutto il grasso.

Ricetta creata da Carmela Odierna di Giallozafferano.it

© 2019 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044