

SALSE E SUGHI

Ragù alla napoletana

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il ragù alla napoletana, meglio conosciuto dai napoletani stessi come 'o rraù, è una vera poesia per il palato...tanto è che niente popo' di meno che Eduardo De Filippo gli ha dedicato una poesia, ripresa e messa successivamente in musica da Roberto Murolo e Pino Daniele, due colonne della cultura e musica napoletana e non solo.

Tornando al ragù napoletano nella sua forma mangereccia non possiamo che nessun aggettivo gli rende giustizia, va proprio provato per capire di cosa stiamo parlando: un sapore sia forte che delicato, una salsa saporita che avvolge qualsiasi tipo di pasta, meglio se i più tradizionali maccheroni....una vera magia della cucina partenopea, alternativa al [ragù di carne classico](#).

Scoprite insieme a noi come si prepara, ma niente vale la fortuna di poterlo assaggiare direttamente a Napoli, come abbiamo fatto anche noi prima di poterci cimentare nel tentativo di riprodurlo, sapendo benissimo che in ogni famiglia c'è quel piccolo tocco che lo rende speciale e che la nostra versione non sarà mai quella più originale per tanti!

Cercate altre ricette napoletane? Eccone alcune imperdibili:

[cannelloni alla napoletana](#)

[paccheri alla napoletana](#)

[cianfotta napoletana](#)

PER IL RAGÙ

MUSCOLO DI MANZO 500 gr
COPERTA DI COSTATA DI MANZO 500 gr
COSTOLETTE DI MAIALE 500 gr
COSCIA DI MAIALE 500 gr
COLARDELLA o Scamone - 500 gr
CIPOLLA 1
VINO ROSSO consigliato Aglianico - 2 bicchieri
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 3
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO 300 gr
PECORINO GRATTUGIATO
PARMIGIANO GRATTUGIATO
PASSATA DI POMODORO 2,5 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
STRUTTO 1 cucchiaino da tavola
FOGLIE DI BASILICO facoltativo -
SALE

PER I RIGATONI

RIGATONI 400 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO
PECORINO GRATTUGIATO
PEPE NERO facoltativo -
SALE GROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Per il nostro ragù alla napoletana dovrete iniziare partendo dalla cipolla: tagliatela a metà e tritatela.



- 2 In una capiente casseruola versate un giro d'olio extravergine d'oliva, un cucchiaio di strutto, aggiungete la cipolla tritata, accendete il fuoco e lasciate stufare la cipolla dolcemente a fuoco moderato.



3 Mentre la cipolla si stà stufando, preparate gli involtini di carne:

stendete sul piano di lavoro, le fette di scamone, (fatevele affettare abbastanza sottili), conditele con l'aglio, il prezzemolo tritato e il parmigiano e pecorino grattugiati.

Arrotolate le fette di carne formando gli involtini, fermateli avvolgendoli con dello spago da cucina.



4 Una volta che avrete preparato tutti gli involtini, trasferiteli nella casseruola con la cipolla, poi aggiungete uno alla volta tutti i tagli di carne.



5 Lasciate rosolare molto bene la carne, girandola con l'aiuto di una pinza. Non abbiate fretta! Questa è una preparazione che richiede il suo tempo, quindi non passate all'operazione successiva se non siete sicuri di aver portato a termine la precedente.



- 6 Quando la carne si è ben rosolata, sfumate con il vino, portate la fiamma al massimo e fate evaporare velocemente la parte alcolica.



- 7 Nel frattempo prendete il doppio concentrato di pomodoro e scioglietelo con dell'acqua.

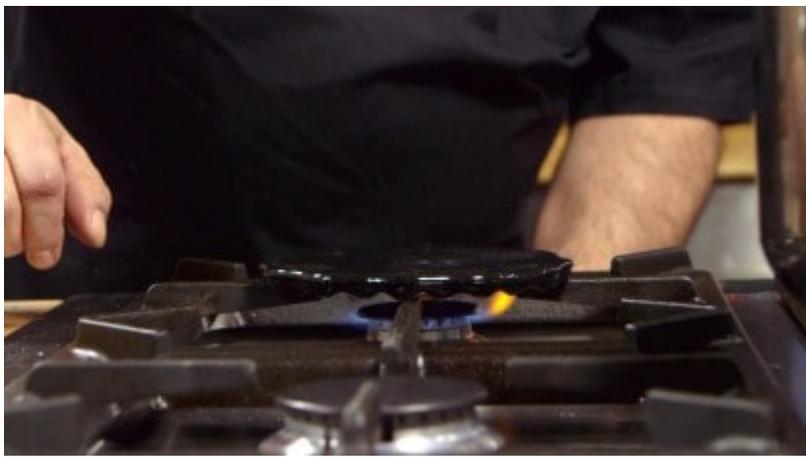


8 Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, aggiungete nella padella, il concentrato di pomodoro sciolto e la passata di pomodoro.



- 9 Mescolate dolcemente, trasferite la casseruola sul fornello più piccolo e coprite, non completamente, con un coperchio. Lasciate cuocere per circa 5 ore, regolando il sale a metà cottura.





10 A fine cottura se volete potete aggiungere delle foglie di basilico e il nostro ragù alla napoletana è pronto.



11 A questo punto non resta altro che cuocere la pasta e condirla con questo favoloso sugo.

Portate a bollore una pentola con dell'acqua, salatela e lessateci la pasta.





12 Scolate la pasta al dente, trasferitela in una padella, dove precedentemente avrete messo il ragù, aggiungete una macinata di pepe nero, del pecorino e parmigiano grattugiati e servite.



