

SALSE E SUGHI

# Il ragù napoletano

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [190 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



A Napoli si dice che il **ragù** buono lo fa solo mamma! In effetti questo sugo affonda le radici nei ricordi di infanzia quando le mamme si alzavano presto per farlo cuocere quanto più tempo possibile. Un condimento denso, dal colore intenso che di certo renderà la vostra pasta un capolavoro. Con questo ragù potrete condirci anche gli gnocchi, magari per realizzarli [alla sorrentina](#)

## INGREDIENTI

SPEZZATINO DI VITELLO 1 kg

CIPOLLE medie - 2

PASSATA DI POMODORO 2 l

CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola

OLIO DI OLIVA 200 gr

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS)  
(tracchiulelle) - 6

VINO ROSSO preferibilmente di  
Gragnano - ¼ l

BASILICO 2 foglie

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Se preparate questo piatto il giorno prima di servirlo, potrete gustarlo al massimo del suo sapore.

Mettete la carne in un tegame con le cipolle affettate sottilmente e all'olio.



- 2 Carne e cipolla dovranno rosolare insieme: la prima facendo la sua crosta scura, le seconde dovranno man mano appassire senza bruciare.



- 3 Per ottenere questo risultato, bisogna rimanere ai fornelli e sorvegliare la vostra "creatura", pronti a rimestare con la cucchiarella di legno, e bagnare con il vino, appena il

sugo si sarà asciugato: le cipolle si dovranno consumare, fino quasi a dileguarsi.

Quando la carne sarà diventata di un bel colore dorato, sciogliete il cucchiaio di conserva nel tegame e aggiungete la passata di pomodoro.



**4** Regolate di sale e mettete a cuocere a fuoco bassissimo, il ragù dovrà, come si dice a Napoli, pippiare parola onomatopeica che ben descrive il suono del ragù che cioè dovrà sobbollire a malapena a quel punto coprirete con un coperchio sul tegame, senza chiuderlo del tutto.

Il ragù adesso dovrà cuocere per almeno tre ore, di tanto in tanto rimestatelo facendo attenzione che non si attacchi sul fondo.

NOTE