

SALSE E SUGHI

Ragù alla napoletana

di: *Cookaround*

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.

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!.

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 cucchiaio 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, traferitela in una padella, dove precedentemente avrete messo il ragù, aggiungete una macinata di pepe nero, del pecorino e parmigiano grattugiati e servite.



