

PRIMI PIATTI

Ziti al ragù al forno



Quando la domenica si riunisce intorno al tavolo tutta la famiglia, gli ziti al ragù al forno sono decisamente la ricetta più giusta. In effetti questa è proprio un grande classico napoletano che mette d'accordo grandi e piccoli. La pasta che abbiamo usato in questa precisa ricetta sono gli ziti, un formato di origine partenopea, che una volta si compravano lunghi e si spezzavano a mano, compito spesso affidato ai più piccoli per tenerli occupati per ore. Fate questa ricetta e se amate i grandi classici, magari sempre campani, perché non abbiniate la parmigiana di melanzane? Troppo buona anche questa, perfetta per completare il menù della domenica.

INGREDIENTI

ZITI 500 gr

RAGÙ NAPOLETANO o ragù classico - 500 gr

PROVOLA o mozzarella - 200 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE ROSSO per salare la pasta -

PER IL RAGÙ ALLA NAPOLETANA

MUSCOLO DI MANZO 500 gr

COPERTA DI COSTATA DI MANZO 500 gr

COSTOLETTE DI MAIALE 500 gr

COSCIA DI MAIALE 500 gr

SCAMONE DI VITELLO o Colardella - 500

gr

CIPOLLA 1

VINO ROSSO consigliato Aglianico - 2

bicchieri

PREZZEMOLO 1 ciuffo

AGLIO 3 spicchi

DOPPIO CONCENTRATO DI

POMODORO 300 gr

PASSATA DI POMODORO 2,5 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

STRUTTO 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Preparare gli ziti al ragù al forno è semplicissimo, basta avere a disposizione del ragù pronto e il gioco è fatto. Per una riuscita ottimale di questa ricetta il nostro consiglio è quello di utilizzare il ragù alla napoletana, altrimenti utilizzate il ragù classico. Ma ora vediamo insieme come realizzare questa appetitosa ricetta. Prima di tutto: in una capiente pentola portate a bollore dell'acqua, salatela, e tuffateci gli ziti e lasciate cuocere la pasta, fino all'incirca 3-4 minuti prima del termine del tempo di cottura.



2 Mentre la pasta è in cottura, versate sul fondo di una capiente pirofila due mestoli di ragù napoletano, o di ragù classico. Quando la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata, scolatela direttamente all'interno della scodella con il ragù, mescolate il tutto e fate insaporire bene la pasta con il sugo.



3 A questo punto cospargete il fondo di una pirofila con poco ragù e, aggiungete nella

pirofila un primo strato di ziti conditi, poi aggiungete sopra la pasta anche la provola, o la mozzarella, tagliata a dadini e date una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.





4 Proseguite e terminate nello stesso modo: aggiungendo un'altro strato di pasta condita con il sugo, i dadini di provola o, mozzarella e parmigiano grattugiato.





5 Trasferite in forno preriscaldato a 190°C per circa 30 minuti, o fino a quando vedrete formarsi sulla superficie un'invitante crosticina.

Una volta raggiunta la cottura desiderata, sfornate lasciate intiepidire e servite.





CONSIGLIO

Posso usare anche altri formati di pasta?

Certo, se vuoi sì, vanno benissimo anche i tortiglioni, le penne o i fusilli.

Me ne è avanzata una porzione, posso anche conservarla?

Sì puoi conservarla e tenerla in frigo per un giorno per poi riscaldarla quando ti occorre.