

SALSE E SUGHI

## Il ragù napoletano

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

Ecco una poesia di Eduardo tratta da "sabato, domenica e lunedì" O' rraù'O rraù ca me piace a mem' 'o ffaceva sulo mammà. A che m'aggio spusato a te, ne parlammo pè ne parlà. io nun songo difficultuso; ma luvàmmel' 'a miezo st'uso Sì, va buono: cumme vuò tu. Mò ce avéssem' appiccecà? Tu che dice? Chest' 'è rraù? E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià... M' 'a faja dicere na parola?... Chesta è carne c' 'a pummarola. Come nasce il ragù: A Napoli alla fine del 1300 esisteva la Compagnia dei Bianchi di giustizia che percorreva la città a piedi invocando "misericordia e pace". La compagnia giunse presso il "Palazzo dell'Imperatore" tuttora esistente in via Tribunali, che fu dimora di Carlo, imperatore di Costantinopoli e di Maria di Valois figlia di re Carlo d'Angiò. All'epoca il palazzo era abitato da un signore che era nemico di tutti, tanto scortese quanto crudele e, che tutti cercavano di evitare. La predicazione della compagnia convinse la popolazione a rappacificarsi con i propri nemici, ma solo il nobile che risiedeva nel "Palazzo dell'Imperatore" decise di non accettare l'invito dei bianchi nutrendo da sempre antichi e tenaci rancori. Non cedette neanche quando il figliolo di tre mesi, in braccio alla balia sfilò le manine dalle fasce ed incrociandole gridò tre volte: "Misericordia e pace". Il nobile era accecato dall'ira, serbava rancore e vendetta, ed un giorno la sua donna, per intenerirlo gli preparò un piatto di maccheroni. La provvidenza riempì il piatto di una salsa piena di sangue. Finalmente commosso dal prodigio, l'ostinato signore, si rappacificò con i suoi nemici e vestì il bianco saio della Compagnia. Sua moglie in seguito all'inaspettata decisione, preparò di nuovo i maccheroni, che anche quella volta come per magia divennero rossi. Ma quel misterioso intingolo aveva uno strano ed invitante profumo, molto buono ed il Signore nell'assaggiarla trovò che era veramente buona e saporita. La chiamò così "raù" lo stesso nome del suo bambino.