

Pasta al ragù napoletano (o rraù)

Il **ragù napoletano** è il sugo per eccellenza della tradizione partenopea, quello che tutte le mamme cucinano la domenica mattina, quello che accompagna i giorni di festa e che riunisce le famiglie tutte intorno allo stesso tavolo. Esistono così tante varianti di **ragù napoletano** che è quasi impossibile dire qual'è la ricetta originale. Come in tanti casi, ogni famiglia ha la sua, ognuna buonissima.

Vi propongo quindi il **ragù napoletano** secondo la versione della mia nonna napoletana, molto semplificata negli ingredienti, ma che mantiene inalterata la tradizione della lunga e lenta cottura, i profumi e gli aromi tipici delle case napoletane.

La **pasta al ragù napoletano** è ottima preparata con paccheri, maccheroni o ziti, e accompagnata da una generosa grattugiata di formaggio Parmigiano o Pecorino. La carne viene solitamente servita come secondo piatto accompagnata dai friarielli.



INFORMAZIONI

- **6** persone
- **590Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **oltre 5 ore**

INGREDIENTI

- 500 g di spuntature di maiale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 1 cipolla bianca
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso secco
- 1 kg di passata di pomodoro
- 480 g di pasta
- Parmigiano Reggiano o pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

- Mettere le spuntature in una ciotola, unire un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe e lasciare riposare per una decina di minuti circa.
- Spellare la cipolla e tritarla molto finemente.
- Mettere in una pentola l'olio, portarla sul fuoco, farlo scaldare, quindi unire la carne. Farla dorare uniformemente su tutti i lati.
- Unire la cipolla, mescolare bene e farla dorare dolcemente.
- Sfumare con il vino e farlo evaporare a fiamma media, girando di tanto in tanto.
- Unire il pomodoro e mescolare bene.
- Quando il sugo riprende il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per almeno 5 ore. Deve appena sobbollire, piano piano, o come dicono i napoletani "pippiare".
- Di tanto in tanto mescolare con un cucchiaino di legno raccogliendo il sugo che rimane attaccato sulla pentola.
- Trascorso il tempo indicato assaggiare per regolare di sale.
- A fine cottura il colore deve essere scuro, intenso, e la salsa ben addensata.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla.
- Mettere nella pentola un mestolo di ragù, unire la pasta, altro ragù e mescolare bene riportandola brevemente sul fuoco.
- Disporre la pasta nei piatti, assieme al formaggio grattugiato e servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

paccheri, maccheroni, ziti

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Al posto della passata di pomodoro si possono utilizzare anche pomodori pelati a tocchetti, meglio se San Marzano.