

Ragù napoletano

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.

Il **ragù napoletano** si utilizza in primis per condire la pasta, soprattutto paccheri, maccheroni o ziti, ma si può usare anche per confezionare lasagne alla napoletana o per la preparazione degli arancini. La carne viene solitamente servita come secondo piatto accompagnata dai friarielli.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **oltre 5 ore**
- si può **preparare in anticipo**

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

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.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, aprile, ottobre, novembre, dicembre

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.

