

## RAGÙ ALLA NAPOLETANA

### Il ragù napoletano

anche chiamato ragù alla napoletana - è un condimento principe della **cucina napoletana**, dove viene considerato un rito e preparato prevalentemente per i pranzi della domenica o nei giorni di festa. Si differenzia dalle altre tipologie di ragù per gli ingredienti, per i tempi di preparazione molto lunghi e la cura dei passaggi che prevede la ricetta. La carne non è macinata come nelle ricette dei **ragù classici** ma in pezzi e non sono presenti né la carota né il sedano, ma solo abbondante cipolla dorata. La cottura deve avvenire in modo estremamente lento, si dice a Napoli che deve peppiare, ovvero sobbollire e sbuffare in modo quasi impercettibile. I tegami ideali per la cottura del ragù napoletano sono quelli di terracotta o rame stagnato, ma se non ne possedete uno potete utilizzare un tegame dal fondo spesso. Inoltre, utilizzando uno spargi fiamma si può procedere con una cottura molto più dolce evitando anche che il sugo si attacchi. Si consiglia di lasciar riposare il sugo dopo la cottura per un giorno, in questo modo si insaporisce ulteriormente, risultando più gustoso. La pasta con cui servire il ragù alla napoletana è corta, preferite i rigatoni o paccheri, per la variante tradizionale ideali sono gli ziti che vanno spezzettati in 4-5 parti prima della cottura.

### Ingredienti per 4 persone

Pasta ziti 320 gr  
Manzo primo o secondo taglio 350 gr  
Manzo (braciola) 250 gr Maiale (puntine) 2  
Prezzemolo Quanto basta Aglio 2 spicchi  
Uva sultanina 2 cucchiaini Pinoli 2 cucchiaini Pecorino 80 gr  
Cipolle dorate vecchie 200 gr  
Olio extravergine di oliva Quanto basta  
Vino rosso 150 gr  
Strutto 30 gr  
Pomodori concentrato 70 gr Pomodori passata 500 gr  
Sale Quanto basta Pepe Quanto basta

### preparazione:



Lavate e asciugate il prezzemolo, sbucciate gli spicchi d'aglio e tritateli. Fate ammolare l'uvetta in acqua fresca per 30 minuti e strizzatela bene. Stendete le bracirole e cospargetele con il prezzemolo, l'aglio, l'uva sultanina, i pinoli e 40 g di pecorino a fette. Arrotolate e legate le bracirole.



Tagliate il manzo a cubetti di circa 3 - 4 centimetri. Tritate grossolanamente la cipolla e versatela in una tegame insieme all'olio e allo strutto. Mettete il tegame sul fornello utilizzando uno spargifiamma e mantenendo il fuoco basso. Quando lo strutto si è sciolto e la cipolla inizia a sfriggere aggiungete tutta la carne.



Lasciate cuocere girando spesso la carne in modo che si rosoli uniformemente e si sigellino i pori. Proseguite la cottura finché il fondo di cottura della carne è in parte evaporato e le cipolle hanno un colore brunito.