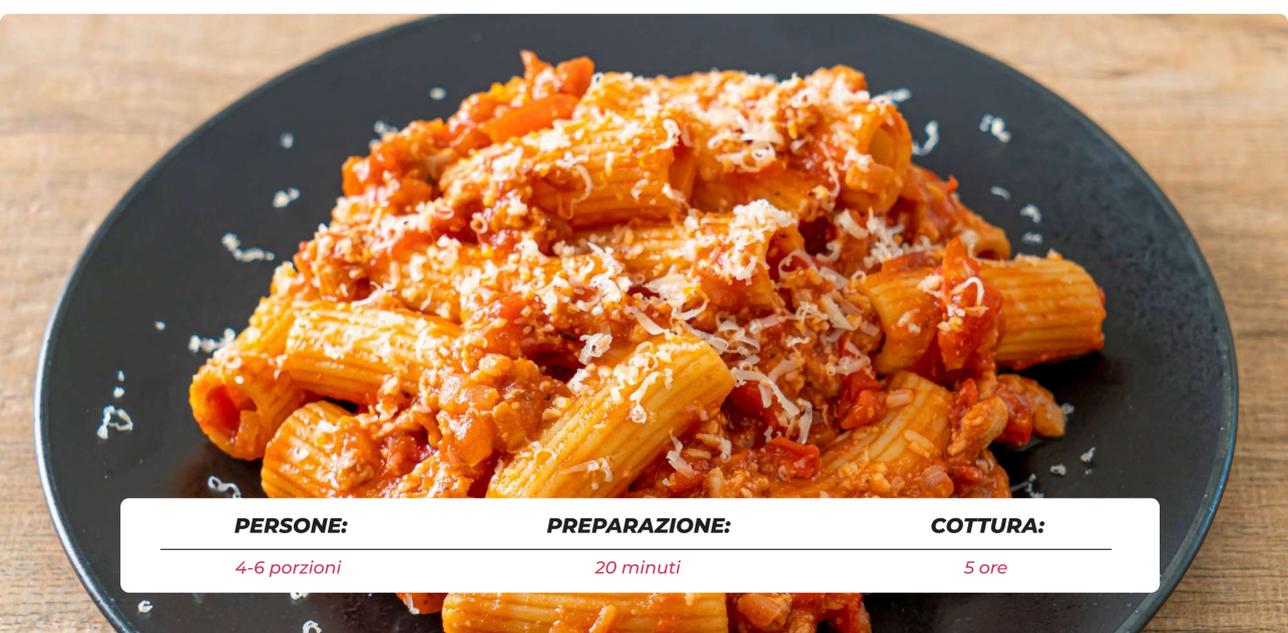


RIGATONI CON RAGÙ

alla napoletana

**PERSONE:**

4-6 porzioni

PREPARAZIONE:

20 minuti

COTTURA:

5 ore

INGREDIENTI:

Per il ragù:

- 500 g di muscolo di manzo
- 500 g di coperta di costata di manzo
- 500 g di costolette di maiale
- 500 g di coscia di maiale
- 500 g di colardella o scamone
- 1 cipolla
- 2 bicchieri di vino rosso (consigliato Aglianico)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 spicchi di aglio
- 300 g di doppio concentrato di pomodoro
- Pecorino grattugiato q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.
- 2,5 kg di passata di pomodoro
- Olio extravergine d'oliva (EVO) q.b.
- 1 cucchiaio da tavola di strutto
- Foglie di basilico (facoltativo)
- Sale q.b.

Ingredienti per i rigatoni:

- 400 g di rigatoni
- Parmigiano grattugiato q.b.
- Pecorino grattugiato q.b.
- Pepe nero (facoltativo) q.b.
- Sale grosso q.b.

PREPARAZIONE:

- Iniziate tritando la cipolla a metà.
- In una capiente casseruola, versate un giro d'olio extravergine d'oliva e un cucchiaio di strutto. Aggiungete la cipolla tritata e fate stufare dolcemente a fuoco moderato.
- Nel frattempo, preparate gli involtini di carne. Condite le fette di scamone con aglio, prezzemolo tritato, parmigiano e pecorino grattugiati. Arrotolate le fette di carne formando gli involtini e fermateli con dello spago da cucina.
- Trasferite gli involtini nella casseruola con la cipolla e aggiungete uno alla volta tutti i tagli di carne.
- Fate rosolare bene la carne, girandola con l'aiuto di una pinza.
- Una volta che la carne si è ben rosolata, sfumate con il vino e fate evaporare la parte alcolica.
- Sciogliete il doppio concentrato di pomodoro con un po' d'acqua.
- Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, aggiungete nella padella il concentrato di pomodoro sciolto e la passata di pomodoro. Mescolate delicatamente.
- Trasferite la casseruola sul fornello più piccolo, coprite parzialmente con un coperchio e lasciate cuocere per circa 5 ore, regolando il sale a metà cottura. Aggiungete foglie di basilico (facoltativo) a fine cottura.
- Nel frattempo, cuocete la pasta in acqua salata. Scolatela al dente e trasferitela in una padella con il ragù. Aggiungete pepe nero macinato, pecorino e parmigiano grattugiati. Servite.

Nota: Il ragù alla Napoletana è un piatto che richiede tempo di cottura lento per ottenere un risultato gustoso e succulento. Preparatevi ad apprezzare il suo sapore dopo un'attenta preparazione.

Cenni Storici

Il ragù alla Napoletana, o semplicemente ragù napoletano, è una delle più celebri e tradizionali preparazioni culinarie della cucina partenopea. La sua origine è radicata nella storia e nella cultura della città di Napoli, situata nella regione Campania, nel sud Italia.

Le origini del ragù risalgono al XVI secolo, quando gli spagnoli dominavano Napoli. Durante questo periodo, gli spagnoli introdussero il concetto di "salsa" nella cucina napoletana, influenzando notevolmente le tradizioni gastronomiche locali. Questa influenza spagnola portò alla creazione di un piatto a base di carne in salsa che, nel corso del tempo, si sviluppò nel ragù alla Napoletana.

Il ragù napoletano si distingue per la sua lunga e lenta cottura, che permette di ottenere una salsa densa e ricca di sapore. La ricetta tradizionale prevede l'uso di diversi tagli di carne, come il muscolo di manzo, la coperta di costata di manzo, le costolette di maiale, la coscia di maiale e la colardella o scamone. Questi tagli vengono lentamente cotti insieme a cipolle, vino rosso, doppio concentrato di pomodoro e passata di pomodoro.

Il ragù alla Napoletana richiede una lunga cottura di almeno 5 ore, durante le quali la carne si sfalda e si mescola con gli altri ingredienti, creando una salsa densa e saporita. Questo piatto viene spesso accompagnato dalla pasta, come i rigatoni o le ziti, che vengono conditi con il ragù appena pronto.

Il ragù alla Napoletana è diventato un simbolo della cucina napoletana e dell'intera cultura italiana. È considerato un piatto tradizionale e di grande importanza nelle famiglie napoletane, spesso preparato per le occasioni speciali e le festività. La sua ricetta è stata tramandata di generazione in generazione, preservando la sua autenticità e il suo valore culturale.

Oggi, il ragù alla Napoletana è apprezzato e conosciuto in tutto il mondo, rappresentando un'eccellenza culinaria dell'Italia e un'esperienza gustativa unica legata alla tradizione e alla storia della città di Napoli.