



acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.



Le ricette

## Il ragù napoletano che ha bisogno di quattro giorni per essere perfetto

© 26/1/2019

133



Condividi

Mi piace 20

Tweet

Condividi

G+



Ragù che pensa

di Gennaro Galeotafiore

**Ricetta ragù napoletano.** L'ho chiamato Ragù che pensa per i tempi lunghi di cottura. Ci vogliono quattro giorni per raggiungere il risultato finale: i primi due sono dedicati alla delicata procedura per la preparazione del concentrato; gli altri due giorni alla cottura, per permettere alla carne di rilassare il tessuto e scaricare liquidi.

Mi sono ispirato alla cucina tradizionale napoletana e ai ricordi della mia infanzia. Infatti, quand'ero piccolo, mia madre e mia nonna preparavano il pranzo domenicale e io desideravo fortemente inzuppare il pane nella pentola; ma purtroppo non mi era concesso perché rischiamo di lasciare le molliche di pane nel sugo. Per questo, il pane



### Articoli recenti

Scegli un mese 

### Siti amici





con il ragù, la migliore colazione della domenica, l'ho sempre chiamato "Pane proibito".

registrato su [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

Ricetta ragù napoletano

## Ragù napoletano

Ricetta di Gennaro Galeotafiore

Vota questa ricetta

☆☆☆☆☆

0.0/5



Luciano  
Pignataro  
Wine Blog

23 minuti fa

La Pacchettata di  
Volodymyr Pyeshkov:  
fiordilatte, pacchettelle  
vesuviane e pesto di  
basilico e nocciola

### Ingredienti per 4 persone persone

- 150 mg olio extravergine
- 100 g lardo di maiale
- n. 1 cipolla
- n. 3 foglie di alloro
- 400 g carne di bovino
- 200 g carne di maiale
- n. 2 bicchieri di vino rosso
- 1 l pomodoro San Marzano passato
- 100 g di doppio concentrato
- 400 g candele spezzate

### Preparazione

Tagliare a dadini il lardo e farlo soffriggere nell'olio.

Raggiunto l'imbrunimento aggiungere cipolla, foglie di alloro e far soffriggere il composto.

Subito dopo rosolare la carne di bovino e la carne di maiale e sfumare il tutto con del vino rosso.

Successivamente, aggiungere il concentrato e lasciar cuocere a fiamma lenta per 12 ore (6 ore al giorno per due giorni) il tutto, per permettere alla carne di rilassare il tessuto e scaricare i liquidi.

Terminata la preparazione del ragù, cuocere le candele e, con una consistenza ancora al dente, ultimare la cottura all'interno del sugo.

In seguito impiattare con l'aggiunta di parmigiano.

Vini abbinati: [Vino rosso Aglianico](#)



**Migliora l'udito in 3 minuti**

Ann. Nutresin



**Come si fa la vera genovese a Napoli**  
|Eduardo Estatico

lucianopignataro.it



**28TOPPASTA : la classifica, i primi 28 degli oltre 100 piatti...**

lucianopignataro.it



**Cinque cose da capire quando vai a mangiare da...**

lucianopignataro.it



LSDM Paestum 2019



Il Cappello "De Curtis"  
Quando le tradizioni  
s'incontrano... con il ragù