



Il segreto è «stordire» la carne a lungo prima di aggiungere il concentrato e il San Marzano Poi l'attesa che il sugo diventi «marrone»

Ecco gli ziti al vero ragù piatto unico

Originarmente costituiva il piatto unico della domenica, in quanto il sugo veniva utilizzato per condire la pasta; e la carne consumata come seconda portata. I tipi di carne impiegati nella preparazione del ragù sono numerosi, e possono variare anche da quartiere a quartiere. Tradizionalmente, la preparazione del ragù inizia di buon mattino, in quanto la salsa deve addensarsi molto, cuocendo a fuoco lento, fino a diventare di una consistenza molto cremosa, prima di poter condire degnamente una buona pasta-sciutta. La ricetta è stata realizzata da Salvatore Esposito per l'Ipssea Duca di Buonvicino.

INGREDIENTI

Per 6 persone:

420 g. ziti lunghi

100 g. pancetta tesa affumicata

1 Kg. in un sol pezzo (pezza a cannella)

1/2 Kg di locena a fette (adeguatamente imbottite con sale fino, pepe, cubetti di formaggio pecorino, aglio e prezzemolo tritati, uvetta e pinoli, e legate)

500 g traccie di maiale

600 g di cipolle dorate vecchie
 100 g di strutto
 1cl di olio d'oliva extravergine
 200 ml vino rosso secco
 100 g. concentrato di pomodoro
 1,5 kg. di pomodoro San Marzano pelati e passati al passaverdure a buchi fitti.
 un ciuffetto di basilico
 sale doppio quanto basta

PRODOTTI

Ziti lunghi di Gragnano Pomodori pelati San Marzano

PREPARAZIONE

Lardellare la carne con la pancetta e legarla bene. Imbottire le fette di locena con sale fino, pepe, cubetti di formaggio pecorino, aglio e prezzemolo tritati, uvetta e pinoli e legarle accuratamente. Tritare grossolanamente, su un tagliere, prima il lardo e via via la rimanente pancetta, e le cipolle. Porre tutto il trito nella casseruola possibilmente di coccio o di rame stagnato, insieme allo strutto ed all'olio e, a fuoco bassissimo, riscaldare fino a quando lo strutto non si sarà fuso e la cipolla comincerà appena a soffriggere. Aggiungere la carne, le bra-

ciole e successivamente anche le traccie di maiale. Coprire e lasciare rosolare, sempre a fuoco bassissimo, rivoltando frequentemente le carni, quando le cipolle cominciano a prendere colore, scoprire e aggiungere poco per volta il vino che dovrà evaporare tutto. Fatto questo, le cipolle saranno ormai ben rosolate, ogni traccia di liquido sarà sparita e non rimarrà che il grasso che sobbolle lentamente. Aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo soffriggere, fino a quando non si scioglie completamente. Durante questa fase sicuramente le traccie di maiale saranno cotte e vanno tolte delicatamente, per evitare che si spacchino aprendosi e disfacciandosi. A questo punto aggiungere tutto il passato di pomodoro, un po' di sale le foglie di basilico spezzettate a mano e a pentola scoperta lasciare prima cuocere per circa un'ora e poi, coprire non del tutto, come suggerito e lasciare pippiare (cuocere a fuoco bassissimo) per almeno tre ore e mezzo. La salsa sarà cotta quando vi apparirà densa, lucida, scura ed untuosa, pronta per condire gli ziti spezzettati a mano. Cospargere i ziti al ragù con abbondante scaglie di grana e foglie di basilico.



L'iniziativa

Domani il via da Rossopomodoro

Lunedì 4 febbraio alle 19 per lo Show cooking che si terrà presso il Ristorante Rossopomodoro, in via Partenope 11, per inaugurare la seconda edizione di «Ragù 7su7», la settimana del ragù che coinvolge 73 locali tra Napoli e la provincia. Per l'occasione lo showcooking sarà a cura degli chef Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis, con la collaborazione di Teresa Iorio. Il menù della serata prevede piatti a base di ragù dall'antipasto al dolce, realizzati con i pomodori Solania, la pasta del pastificio Di Martino e la carne di Like Italy, accompagnati dalla Birra Antoniana – distribuita da Luigi Castaldi Group – e dal vino Don Andrea 3605 dell'azienda Santacosta. Partner il sito labuonatavola.it



FRANCESCA MARINO MOSTRA LA "TIELLA" IL MIGLIORE METODO PER «TIRARE» IL RAGÙ ED ESTRARRE I SAPORI DELLA CARNE AL SUGO

