

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Info Data

informazione.it

Comunicati Stampa

Cerca fra i comunicati 

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)



Rossopomodoro partecipa alla II edizione di "Ragù 7su7" di Clelia Martino

Rossopomodoro partecipa alla II edizione di "Ragù 7su7" e apre la settimana dedicata al ragù napoletano con un evento nel suo storico ristorante in Via Partenope a Napoli. www.rossopomodoro.it

Milano, 03/02/2019 - 22:25 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) Comunicato Stampa Febbraio 2019

Rossopomodoro partecipa alla II edizione di "Ragù 7su7" e apre la settimana dedicata al ragù napoletano con un evento nel suo storico ristorante in Via Partenope a Napoli.

Segui i comunicati stampa su



Invito Riservato alla stampa

Confermare la presenza entro lunedì 4 febbraio ore 12 a cleliamartino@rossopomodoro.it

Lunedì 4 febbraio 2019
Ore 19.00 Rossopomodoro
Via Partenope 11 Napoli

Torna la Settimana del Ragù: dal 4 al 10 febbraio oltre 70 locali, tra ristoranti, osterie e trattorie di Napoli e provincia, accoglieranno i loro ospiti con il profumo della ricetta regina della tradizione partenopea.

Questa seconda edizione della manifestazione, ideata e lanciata da Luciano Pignataro Wine Blog e da **MySocialRecipe** di Francesca Marino, è stata presentata in data 30 gennaio nel panoramico Palazzo Petrucci di Posillipo e si avvale del sostegno di due aziende che producono gli ingredienti base del ragù, Pastificio Di Martino per la pasta e Solania per il pomodoro San Marzano, oltre a Santacosta con la linea Don Andrea della famiglia Pagano e Birra Antoniana con la collaborazione di Luigi Castaldi Group. Rossopomodoro con più di 100 ristoranti pizzerie tra Italia ed estero è sponsor dell'iniziativa e aprirà la settimana con un evento nella sede storica napoletana di Via Partenope. Lunedì 4 febbraio alle ore 19.00 ci sarà uno show cooking degli Executive Chef Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis insieme alla famosa pizzaiola Teresa Iorio per far conoscere uno dei piatti tradizionali più famosi della cucina partenopea: il ragù in tantissime varianti. Il ragù è la chiave scelta per far assaggiare a tutti i clienti dei Rossopomodoro in Italia e all'estero l'eccellenza della cucina italiana. In pizzeria come in cucina, il ragù diventa il tesoro da svelare con una serie di show cooking che si terranno sia in Italia che nel Mondo, nei Paesi dove è presente Rossopomodoro. Tutti gli Chef di Rossopomodoro proporranno il Ragù Napoletano "come lo faceva mamma" già presente nel menù autunno inverno in



varie specialità come da tradizione: le polpette, la scarpetta, gli gnocchi cotti nel forno a legna, la parmigiana di melanzane, i fusilli di Gragnano con ricotta di bufala, pecorino e basilico, tutti piatti che raccontano l'antica tradizione della cucina partenopea.

Da Napoli Rossopomodoro Via Partenope sarà lanciato il via alla manifestazione dagli Executive Chef Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis insieme a Teresa Iorio, due volte Campionessa del Mondo che proporrà la sua famosa pizza "Femmena e Fritta" in abbinamento alle polpette al ragù, un'autentica riscoperta dello street food partenopeo promossa da Rossopomodoro. I Rossopomodoro di New York, Copenaghen, Londra, San Paolo e Reykjavik saranno i palcoscenici della degustazione di cucina e di pizza al "Ragù Napoletano" a cura degli "ambasciatori" del brand napoletano all'estero: Simone Falco, Gianluigi Furlan, Gianluca Petrone, Rosario Minucci, e Roseli Katibe, per una festa di sapori che potranno essere gustati quindi non solo in Italia ma anche nel resto del mondo.

Per informazioni alla stampa

Clelia Martino
cleliamartino@rossopomodoro.it
ufficiostampa@rossopomodoro.it
3492694580

www.rossopomodoro.it - #vivailragu #ragù7x7 #rossopomodoro

LA RICETTA DI ROSSOPOMODORO VISIBILE SUL SITO

www.rossopomodoro.it

RAGÙ NAPOLETANO

Tempo: 6 ore Difficoltà: difficile

Ingredienti per 6 persone

- 30 cl di olio extra vergine di oliva
- 200 g di sugna;
- 500 gr di muscolo di maiale o gallinella
- 500 gr di muscolo di manzo o piccione
- 500 gr di salsiccia di maiale
- 500 gr di tracchie di maiale
- cotenna di maiale
- 100 g di cipolla bianca
- 2 spicchi d'aglio
- 25 ml di vino rosso
- 5 l di passata di pomodoro

I comunicati stampa sul tuo sito

 [comunicati widget](#)

Se lo desideri puoi pubblicare i comunicati stampa presenti su informazione.it sul tuo sito. [Scopri come...](#)

- prezzemolo
- 50 gr di pecorino
- sale
- 2,5 l di acqua
- 30 g di basilico

Il ragù napoletano ('o rraù per dirlo in dialetto) è una delle ricette più rappresentative della cucina partenopea. Per i napoletani il ragù è un'istituzione, il piatto simbolo della domenica in famiglia. La ricetta sembra semplice, ma non lo è. Il ragù, come diceva il grande Eduardo De Filippo, non è la carne c' 'a pummarola e per essere saporito come quello di mamma deve essere cotto a lungo, iniziando la sua preparazione il sabato sera come da tradizione. Deve "pippiare" (sobbollire) lentamente per almeno 6 ore e solo allora, quando avrà raggiunto quell'intensità di sapore e colore, sarà pronto.

PREPARAZIONE

Dopo aver accuratamente lavato e pulito le cotiche, aiutandosi con una fiamma per eliminare i peli presenti lungo la parte esterna, stendi le fette su di un piano. Copri con aglio e prezzemolo tritati, pecorino, sale e pepe, quindi avvolgi in modo da ottenere delle braciole, che andranno poi legate con dello spago. Riscalda in una pentola l'olio e la sugna, evitando di superare il punto di fumo. Quando sarà ben hjjjcaldo, aggiungi la carne mista e le h, lasciale rosolare bene ed aggiungi la cipolla e l'aglio tritati finemente ed un po' di basilico. N Falle cuocere ed infine bagna col vino rosso. Quando il vino sarà completamente evaporato, versa prima il concentrato, poi la passata di pomodoro e l'acqua. Sala leggermente e fai cuocere per almeno 6 ore.

Mail priva di virus. www.avg.com



Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.rossopomodoro.it>

Contatto

Clelia Martino
Rossopomodoro
Via Fabio Filzi 41
20100 Milano Italia
Cleliamartino@rossopomodoro.it
0814976061

Ufficio Stampa

clelia martino
sebetto
via toledo 205
80132 napoli Italia
cleliamartino@rossopomodoro.it