



LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore I libri Links Contatti Archivio Privacy Policy



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

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

Le ricette

'O rrau' d' ò guardaporta

6/2/2019 201 Condividi Mi piace 17 Tweet Condividi G+



'O rrau' d' o' guardaporta

di Antonio Sorrentino

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici

cronache digusto.it

Luciano Pig...
Mi piace questa Pa

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Ragù napoletano o carne con il pomodoro non è un semplice ragù di carne ma molto di più. Se avete fretta o sperate di preparare un ragù come si deve in meno di tre ore smettete di leggere e cambiate ricetta. Per un ragù a prova di buongustaio serve pazienza e tempo. Prende il nome di ragù del portinaio in quanto la tradizione vuole che solo i portinai avessero il tempo di seguirne tutte le fasi di preparazione; è una delle ricette più rappresentative della cucina partenopea, così famoso da essere decantato anche da Eduardo de Filippo in una poesia intitolata " 'O rraù". Per i napoletani è una vera e propria istituzione e rappresenta il piatto simbolo della domenica, ricco e succulento, preparato con diverse varietà di carne bovina e suina, cotte a fuoco molto lento in pomodoro. Di solito la preparazione inizia il sabato sera e nelle prime ore della domenica mattina il ragù inizia a "pippiare", cioè a sobbollire, mentre il profumo si sparge per tutta la casa. Gli ingredienti? Li possiamo anche ascoltare da Sophia Loren che, in un'esilarante scena del film "Sabato, domenica e lunedì" di Lina Wertmuller, discute animatamente con altre signore sul miglior modo di preparare il ragù.

La carne è un mix di maiale e manzo perché l'unione fa la forza, non è tritata ma intera a pezzettoni, i tagli sono: muscolo di maiale, il muscolo di manzo, tracchie di maiale, salsicce, braciola di cotenna e di carne e un ottimo pomodoro dolce e polposo. Chiaramente la preparazione, come tutte le ricette, fa la differenza quindi seguitela passo passo. Consigli: a fine cottura trasferitelo dalla pentola in una zuppiera di coccio o porcellana, usate solo paste grosse, non sono indicate paste lunghe sottili: candele o zite spezzate a mano, rigatoni, maltagliati rigati. Ottimo per i paccheri o conchiglioni imbottiti con ricotta, salame e basilico, o fusilli lunghi di Gragnano ricotta e ragù. O possiamo fare una lasagna napoletana ma per questa dobbiamo dedicargli una ricetta. Spolverare sempre le paste con abbondante grana o parmigiano o mix con il pecorino e non deve mancare il profumato di pepe nero. Servire i pezzettoni di carne e le bracirole a parte in un bel vassoio nappate con qualche cucchiata di ragù. Fortunatamente a casa mia e in diverse case campane nelle scale, negli androni si diffonde ancora il profumo intenso di questo ragù o il sabato sera o la domenica mattina, e speriamo che con il tempo questa preparazione tradizionale non vada persa e sostituita da salse veloci bollite o già pronte. Per me non c'è di meglio di passare una domenica a casa in famiglia con vari piatti preparati con il ragù.

su www.mysocialrecipe.com

'O rraù d' ò guardaporta

Ricetta di Antonio Sorrentino

Vota questa ricetta



5.0/5



Ingredienti per 12 persone persone

- n.4 fette manzo alte 2 cm (taglio di spalla)
- 500 g muscolo di maiale o gallinella (pezzettoni)
- 500 g muscolo di manzo o piccione(pezzettoni)
- 500 g salsiccia di maiale da 150 g



Luciano Pignataro Wine Blog
Circa un'ora fa



Che cosa è il ragù del guardaporta e perché bisogna aspettare due giorni? Ecco le risposte a queste domande esistenziali



LUCIANOPIGNATARO.IT
'O rraù d' ò guar...
di Antonio Sorrentino ...



PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2019 -
Pasta cipolla e...



'O rraù d' ò guardaporta



- 500 g di tracchie di maiale
- 200 g cotenna
- 50 g di pancetta arrotolata
- aglio, cacao
- 5 kg di passata di pomodoro San Marzano
- 200 g concentrato di pomodoro
- 200 g cipolla ramata tritata
- 80 g di pecorino
- uvetta, pinoli q.b.
- prezzemolo/ basilico abbondante
- vino rosso
- olio extravergine d'oliva
- sugna
- sale e pepe q.b.
- Prodotti utilizzati
- Carne Like Italy

Preparazione

Braciola di cotenna: dopo aver accuratamente lavato e pulito le cotiche, aiutandosi con una fiamma per eliminare i peli presenti lungo la parte esterna, stendere le fette su di un piano. Coprire con aglio e prezzemolo tritati, pecorino, sale e pepe, quindi avvolgere in modo da ottenere delle braciola, legate con dello spago.

Braciola di carne: preparare le braciola di carne utilizzando il batticarne ed appiattendolo bene le fette di vitellone.

Porre su ognuna una fettina di pancetta. Cospargerle poi con una presa di uvetta, ammolata e strizzata, i pinoli, dei tocchetti di pecorino e un trito di aglio e prezzemolo. Salare, pepare e arrotolare ogni braciola. Legarle con dello spago da cucina o bloccarle con stuzzicadenti.

Cottura: in una casseruola, possibilmente di coccio o di rame stagnato, larga e bassa, con evo e sugna fate rosolare la carne e le braciola, rivoltando frequentemente le carni. Questa fase vien detta sturdi 'a carne (stordire la carne) ed è fase importantissima con cui si mira a sigillare i pori della carne con una rosolatura dorata e si fa perché nella cottura la carne non perda tutti i liquidi, risultando alla fine poco morbida ed eccessivamente secca.

Quando saranno ben dorate aggiungere la cipolla mondata e tritata, 1 spicchio aglio e foglie di basilico.

Quando le cipolle cominciano a prendere colore, girare la carne più spesso e non lasciare la preparazione perché le cipolle potrebbero bruciare, rovinando tutta la preparazione. Fatto questo, le cipolle saranno ormai ben rosolate, ogni traccia di liquido sarà sparita e rimane solo il grasso che sobbolle lentamente.

Aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo soffriggere, fino a quando non diventi scuro. Sfumare con vino rosso, per 3/5 minuti, spolverare con cacao, poi unite la passata di pomodoro e almeno il doppio d'acqua, in base alla densità, un po' di sale e le foglie di basilico spezzettate a mano.

Per la cottura la fiamma va ridotta al minimo, con pentola scoperta, lasciare prima

[Liquore al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.](#)
[Parmigiana di melanzane al ragù con tocchetti di cioccolato fondente](#)
[Gnocchi con ragù napoletano](#)
[Ciuce di badessa ripiene e gratinate al ragù napoletano](#)
[Fusilli al ragù napoletano](#)

Articoli correlati



[Pizza "Sciupafemmine" di Carmella](#)



[Pizza Procida, l'ultima creazione di Enzo Coccia](#)



[Migliaccio dolce napoletano](#)



[Pasta e cavolfiori al gratin](#)



[Ricetta: come si fa la Pizza di scarole a casa](#)

garantito
i giovani professionisti
igp



cuocere per circa 2 ore e mezza poi, in-coperchiando a metà lasciare cuocere a fuoco sempre bassissimo "far peppiare" per almeno un'altra ora e mezzo durante la cottura e controllare la testura della carne; se cotta toglierla tutta e disporla in un piatto di portata coprirla altrimenti si secca.

Il ragù sarà cotto quando vi apparirà rosso scuro, denso, lucido ed untuoso.

Vini abbinati: [Gragnano](#)



Questo cibo ammalia l'intestino

Ann. BodyFokus



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

lucianopignataro.it



Cappotto Termico

Ann. preventivi.it



La Locanda del Testardo a Bacoli: buona cucina di...

lucianopignataro.it



Come si fa la vera genovese a Napoli |Eduardo Estatico

lucianopignataro.it



Ricetta: Spaghetti all'assassina che fanno impazzire i...

lucianopignataro.it



Tagliatelle alla bolognese

lucianopignataro.it



Paccheri con ragù di polpette

lucianopignataro.it

Le ricette | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTE ALLA [MEMORIZZAZIONE](#) E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

Commento all'articolo

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

Ultimi commenti

luca: Dall'articolo: "L'unica aggiunta che mi concedo è una piccolissima quantità di solforosa alla fine del processo, perché senza di quella il...

friariello: Questa delinquenza stracciona è, a tutti gli effetti, una sorta di dittatura. Un tumore difficile da estirpare...

Gian Luca Garattoni: Bellissimo articolo Quello che dice Joško Gravner corrisponde in pieno con quanto spiegato da una delle sue figlie durante una visita che feci l...

Marcello: Nebbiolo d'alta montagna vinificato tradizionalmente ad arte il top del top...

Marco Galetti: @friariello, lei ha ragioni da vendere e io marinare da comprare, ne sono consapevole

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi

Vini francesi

Bollicine

I Grandi Classici

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria

in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

50 best restaurant 2018

50 best restaurant 2017