



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001932 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 05 Feb 2018 alle ore 12:05

da LINO SCARALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il ragù napoletano e il pacchero al ragù con ricotta di bufala di Palazzo Petrucci

'O 'rraù, la poesia di Eduardo De Filippo con cui rende omaggio al ragù napoletano nella sua commedia Sabato, domenica e lunedì.

'O 'rraù

'O rraù ca me piace a me
m' 'o ffaceva sulo mammà.
A che maggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
Io nun songo difficultuso;
ma luvàmmel' a miezo st'uso

Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avéssem' appiccecà?
Tu che dice? Chest' 'è rraù?
E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià...
M' 'a faja dicere na parola?
Chesta è carne c' 'a pummarola

Tempo di preparazione: 72 ore

Ingredienti per 4 persone

Ragù per 4 persone:

250 g di spezzatino di vitello
250 g di muscolo di maiale
250 g di pancia (tracchia) di maiale
n.1 cipolla media
5 kg di pomodoro san marzano
n. 2 cucchiari di sugna
200 g di olio extravergine d'oliva
1/4 di litro di vino bianco secco
basilico
sale q.b.
100 g di ricotta di bufala
50 g cacioricotta di pecora

Pacchero al ragù per 4 persone:

n. 28 paccheri Gerardo di Nola
500 g ricotta
600 g ragù
n. 4 foglie basilico
Cacioricotta grattugiata q.b.
Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Gerardo di Nola Maccheroni Napoletani

Strumenti di cottura

Pentolone per il ragù

Stampino di alluminio 6.5 cm x 5 cm per il pacchero

Preparazione

Il ragù va preparato qualche giorno prima, mettendo la carne in olio caldo, dopo che la carne si è brasata, aggiungere la cipolla tritata.

Carne e cipolla dovranno rosolare insieme: la prima facendo la sua crosta scura, le seconde dovranno man mano appassire senza bruciare.

Bisogna rimanere ai fornelli pronti a rimestare con il cucchiaio di legno e bagnare con il vino, appena il sugo si sarà asciugato.

Quando la carne sarà diventata di un bel colore dorato, aggiungete i due cucchiaini di sugna, aggiungete il pomodoro san marzano dopo averlo passato nel passaverdure.

Mettete a cuocere a fuoco bassissimo, il ragù dovrà, come si dice a Napoli, pippiare parola onomatopeica che ben descrive il suono del ragù che cioè dovrà sobbollire a malapena.

Il ragù adesso dovrà cuocere almeno tre giorni, di tanto in tanto rimestatelo facendo attenzione che non si attacchi sul fondo.