



Ricetta N. RE002759 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Feb 2019 alle ore 15:56

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

'O rraù d' ò guardaporta

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 Wertmüller, 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 seguirla 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 braciolate 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.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 12 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
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

Strumenti di cottura

Pentola di terracotta

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 appiattendone bene le fette di vitellone. Porre su ognuna una fettina di pancetta. Cospargerle poi con una presa di uvetta, ammollata 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 sturdì '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 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.

Vino consigliato

Aglianico Igt Masseria Frattasi