



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001963 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 02 Mar 2020 alle ore 12:27**

**da MASSIMO MARANGIO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Rigatoni di Gragnano al ragù de La Mattonella

Il ragù è una pietanza che anticamente e tutt'oggi, fa sì che i componenti delle famiglie si uniscono la domenica a casa della mamma (o suocera o nonna) per gustare la sua bontà. Si comincia dal pezzo di pane cafone al mattino (10:30 circa) con un cucchiaino di ragù sopra e poi a pranzo con il primo di pasta (rigatoni, candele spezzate al ragù o altra pasta corta in base ai propri gusti). Il secondo da scegliere tra polpette, salsiccia, tracchie, spezzatino di manzo, pezzi di vitello, braciola napoletana (involtino di carne), cotiche ecc... tutto al ragù. E per il finale si chiude sempre con il pane facendo una bella scarpetta. Tutto questo accompagnato con una bella bottiglia di vino rosso.

Tempo di preparazione: 8 ore

### Ingredienti per 6 persone

Per il Ragù:

200 g Olio evo

200 g Olio di semi di girasole

2 Cipolle

500 g Carne di vitello.

(in alternativa carne di manzo)

6 l Passata di pomodoro

2-3 Bicchieri di vino rosso

Q.b. Sale

Q.b. Basilico

Per la pasta:

480 g Rigatoni di Gragnano

### Preparazione

Soffriggere l'olio con cipolla e pezzi di carne e poi aggiungere il vino e farlo evaporare per 5/6 minuti poi mettere il passato con sale e basilico e farlo cuocere lentamente per 3/4 ore. Farlo riposare 3/4 ore e riprendere a cuocere per altre 3/4 ore fino a raggiungere la giusta densità del sugo.

Quando l'acqua bolle calare i rigatoni e dopo 7-8 minuti scolarla. In una pentola condire con il ragù e servire con una foglia di basilico.

### Vino consigliato

Vino rosso campano dall' Aglianico di 13,50% al Taurasi.