



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 uniscano 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 a propri gusti). Il secondo da scegliere tra polpette, salsiccia, trachie, 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.