

# I ragù napoletano

Il **ragù napoletano** è una salsa utilizzata per condire la pasta, esattamente come il ragù bolognese, ma con caratteristiche molto diverse e una preparazione più difficile che richiede tecnica e pazienza.

Il ragù non è la carne ca' pummarola, come recita la poesia di De Filippo:

*'O rraù ca me piace a me  
m' 'o ffaceva sulo mammà.  
A che m'aggio spusato a te,  
ne parlammo pe' 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  
pe m' 'o mangià... M' ' a faje dicere  
na parola?... Chesta è carne c' ' a  
pummarola*

Il cibo a Napoli è parte integrante della cultura popolare, dunque il ragù napoletano non poteva non figurare nelle opere degli artisti, primo fra tutti Eduardo de Filippo nella commedia "Sabato, domenica e lunedì", dove dedica al ragù addirittura una poesia.

Esistono moltissime ricette per il ragù napoletano, tuttavia è possibile trovare alcuni "punti fermi" riguardanti gli ingredienti e alcuni passaggi fondamentali della preparazione, che rendono questo ragù unico e inconfondibile.

La **carne**, innanzitutto, non è macinata ma è cotta a pezzi grossi, da 500 g fino a un kg, tagliati a mo' di grossa bistecca, farcita con ingredienti vari (uvetta, pinoli, formaggio, salame o lardo, noce moscata, prezzemolo) e lagata con uno spago. Viene utilizzato un mix di carne di manzo (tagli anteriori e poco pregiati, che necessitano di lunga cottura) e di maiale.



Il **fondo di cottura**, tradizionalmente costituito da lardo e strutto, oggi spesso spstituito con l'olio extravergine di oliva.

La **cipolla**, unica verdura oltre il pomodoro, presente nel ragù napoletano in quantità notevoli, pari in peso a quello della carne, tritata e soffritta lentamente in modo tale che si sciogla completamente nel sugo.

La **cottura della carne**, che dovrà essere rosolata molto bene nel fondo di cottura fino a diventare scura, color biscotto, tale crosticina dovrà poi essere sciolta sfumando con il vino, in modo tale da passare nel ragù donandogli gli aromi della carne arrostita. Questo passaggio fondamentale è necessario per ottenere un buon ragù e non un semplice sugo al pomodoro.

Il **tempo di cottura**, veramente infinito, pari a 6 ore nella ricetta tradizionale, ma comunque mai inferiore alle 4 ore, a causa della lunga operazione iniziale di cottura della carne e delle cipolle.

## La ricetta del ragù napoletano

### Ingredienti per 12 porzioni:

- 1 kg di pomodori pelati;
- 500 g di carne di manzo (tagli anteriori a lunga cottura);
- 300 g di coppa di maiale (o gallinella o capocollo);
- 200 g di costolette di maiale;
- 800 g di cipolle rosse (possibilmente di Tropea);
- 10 g di pinoli;
- 20 g di uvetta;
- 50 g di salame piccante;
- 30 g di lardo;
- 30 g di olio di oliva extravergine;
- 2 bicchieri di vino bianco o rosso;
- sale e pepe;
- un pizzico di noce moscata;

**Preparazione:** far stendere la carne dal macellaio a mo' di grossa bistecca, che verrà farcita con pinoli, uvetta, noce moscata, salame piccante tritato grossolanamente, e

legata con uno spago. In una grande casseruola di alluminio o di rame, scaldare il lardo insieme all'olio e soffriggere la carne fino a farla diventare marrone, color biscotto, quindi sfumare con un bicchiere di vino per sciogliere la crosta colorata che si è formata sulla superficie della carne, aggiungere le cipolle tritate e cuocerle per 15-20 minuti, mescolando con la "cucchiarella di legno", finché non appassiscono fino a diventare scure e si amalgamano al fondo di cottura, quindi sfumare nuovamente con un bicchiere di vino, farlo evaporare, aggiungere i pelati, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco bassissimo per un paio di ore, finché la carne di maiale non si è ammorbidita fino quasi a disfarsi. Il ragù durante la cottura deve "pippiare" parola onomatopeica che rende bene l'idea del sugo che sobbolle lentamente.

Togliere la carne di maiale e continuare la cottura finché la carne di manzo non ha fatto la stessa fine, quindi regolare di sale e di pepe e far riposare. La pasta ideale per il ragù napoletano è quella bucata: tortiglioni, paccheri, ziti, pipe, ecc. Spolverare con parmigiano reggiano o pecorino romano prima di servire.

