

RAGÙ NAPOLETANO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- vino rosso (125ml)
- sale
- una cipolla
- pomodori pelati (250g)
- sugna (2 cucchiaini)
- uvetta (25g)
- pinoli (15g)
- basilico
- concentrato di pomodoro (5 cucchiaini)
- 3 salsicce fresche
- passata di pomodori (1000g)
- pepe nero
- filetto di maiale (250g)
- prosciutto di maiale (300g)

Come si prepara

Legare il pezzo intero del prosciutto di maiale.

Preparare la carne sbattendo con un batticarne le fettine di filetto, facendo loro assumere una forma quanto più possibile regolare.

Farcire le fettine con il pepe, i pinoli, l'uvetta, il basilico e il sale, chiuderle ad involtino e legarle con un pezzetto di spago.

In una pentola di terracotta dai bordi alti, scaldare l'olio e la sugna, appassire la cipolla e, quando sarà dorata, toglierla dall'olio sostituendola con il pezzo intero di carne e con gli involtini.

Rosolare a lungo la carne, a fuoco basso, irrorandola di tanto in tanto con un filo di vino rosso caldo.

Dopo circa un'ora aggiungere il concentrato di pomodoro diluito con qualche cucchiaino di acqua e mescolando spesso, farlo consumare, ci vorranno almeno 30 minuti.

Aggiungere la passata di pomodori e dopo un'ora i pelati, infine la salsiccia a pezzetti.

Far cuocere a fuoco lentissimo, per almeno altre due ore, il colore finale del sugo dovrà essere quasi nero.

Difficoltà: 3

Tempo: 110

Gradimento: 5

Tags

salse, basi, carne, ragù, sughi, Lasagna napoletana, Ragù napoletano