

TEMA DEL MESE

# RAGÙ

CARNI, AROMI, POMODORO... E POI TEMPO, CURA E PAZIENZA. PER QUESTO CONDIMENTO SOVRANO DELLA CUCINA ITALIANA, BOLOGNA E NAPOLI FIRMANO LE DUE RICETTE PIÙ CELEBRI. MA LA PENISOLA È RICCA DI TANTE VARIANTI DA NON PERDERE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, foto di Adriano Brusaferrì, ricette di Alessandra Avallone, styling di Alessandro Pasinelli Studio



## EDUARDO

### PER 12 PERSONE

1,5 kg e di lacerto (un pezzo di manzo fra il girello e il sottocoscia) -  
1 kg di costine di maiale - 40 g di concentrato di pomodoro - 1 cipolla  
grossa - 1 costola di sedano - 1 carota - 1 bicchiere di vino bianco secco -  
1 l di passata di pomodoro - basilico - olio extra vergine d'oliva - sale  
per servire: 320 g di maccheroni - parmigiano reggiano grattugiato

- **1** Rosolate i due tipi di carne in un'ampia casseruola con un bicchiere scarso d'olio. Tritate finemente la cipolla e il sedano, poi uniteli alla carne in cottura. Coprite e rosolate lentamente rigirando i pezzi di carne nel condimento di tanto in tanto. Dopo 1 ora circa, scoprite e alzate la fiamma facendo prendere colore alla carne.
- **2** Bagnate con il vino poco alla volta, lasciando evaporare prima di ogni aggiunta. Diluite il concentrato con poca acqua, aggiungetelo al fondo di cottura poco alla volta, continuando a girare carne e sugo: questa operazione richiede un'altra ora. Quindi aggiungete la passata di pomodoro, in 3 volte, la carota sbucciata e tagliata a pezzi e 1 manciata di foglie di basilico.
- **3** Salate, portate a ebollizione, abbassate il fuoco al minimo e coprite la pentola lasciando uno spiraglio per il vapore. Lasciate cuocere il ragù per 1 ora controllando che non si attacchi. Trasferite le costine in un piatto e tenetele da parte; proseguite per un'altra ora e togliete la carne e la carota. Cuocete ancora 1 ora e mezza circa, spegnete e lasciate riposare. Lessate la pasta, condite con il ragù aggiungendo abbondante parmigiano. Servite la carne tenuta da parte come secondo.

**MEDIA** ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 5 ore e 30 minuti ● 415 cal/porzione





Rosso intenso e vellutato, a Napoli viene chiamato 'o rraù. E proprio così si intitola una poesia in cui Eduardo De Filippo celebra quello inimitabile di mamma. Lo stesso di cui descrive la ricetta nella commedia "Sabato, domenica e lunedì".

Nell'altra pagina, fondo impiallacciatura Alpi, canovaccio Fiorirà un giardino, piatto decorato Fasano Ceramiche, piatto fondo Mario Luca Giusti. Indirizzi a pagina 15



FOTO PAOLO TERZI

#### **UN CLASSICO D'AVANGUARDIA**

Massimo Bottura, uno dei nostri chef più acclamati e stellati, ha fatto del suo ristorante La Francescana di Modena un luogo d'obbligo del gourmet. Qui porta avanti la gloriosa tradizione modenese, ma senza rinunciare a una cucina d'avanguardia.

**Come si pone di fronte a un superclassico italiano, il ragù, che in Emilia è una specie di mito?**

Io adoro il ragù se è fatto con le migliori materie prime e la giusta attenzione, senza dare nulla per scontato.

**Quali sono le differenze fra il ragù di Bologna e quello di Modena?**

Guardi, posso suonare il campanello dei miei vicini e trovare una ricetta diversa. Non esiste un'ortodossia delle ricette, esiste un'ortodossia delle materie prime, del territorio... Non esistono bestemmie in cucina. Un piatto classico della tradizione non è altro che una innovazione ben riuscita.

**Nel suo ristorante si trova il ragù? E come lo prepara?**

Certo, nel mio menu ci sono le tagliatelle al ragù. Lingua, coda e guancia di bianca modenese, salsiccia impastata con il parmigiano. Verdure fresche, brodo di cappone, pochissimo pomodoro confit.

**Può dare un consiglio di preparazione ai lettori di Sale&Pepe**

Consiglio di usare soltanto le migliori carni, poco pomodoro e un grande parmigiano in mantecatura.