



Ragù alla Genovese - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Ragù alla Genovese

A Genovese

Condimento - salsa - carne - cipolle - guanciale

Questa salsa, detta impropriamente "ragù" è, dopo il ragù propriamente detto, il secondo condimento della cucina campana.

L'origine del nome è controverso, ma pare che si chiamasse GENOVESE di cognome il ristoratore che inventò la salsa. Io, veramente, direi la ristoratrice: in realtà in napoletano si dice "a genovese" cioè...al femminile

Comunque la ricetta è già presente nei trattati del 1600 e ogni famiglia ha la "sua" particolare versione....dico questo perchè nel web troverete tante varianti

Il tipo di carne più adatto per questa preparazione è il girello che a Napoli e' chiamato "lacierto" o in mancanza di questo, lo scamone o culaccio che, per i napoletani è il "primo taglio". Si può preparare anche con altri tipi di taglio meno nobili come il muscoletto o la parte magra del reale. Ho letto anche una ricetta con involtini ma ero perplessa, perchè la carne degli involtini è delicata e di rapida cottura....: i napoletani fanno anche il ragù con "gliinvoltini"...li chiamiamo "bracirole" e son fatti con "la coperta" cioè con quel taglio con cui si fanno gli arrotolati: carne spessa e che regge cotture prolungate

Dosi per 4/6 persone

Carne, del tipo sopra descritto , 700/800 gr

Cipolla 2 medie a persona

un cuore di sedano

Carota

Vino bianco secco 2 bicchieri

Pepe (per chi lo gradisce)

Sale

Olio extra vergine 1dl ca.

A piacere: un tocco di guanciale e una buccia di parmigiano

PREPARAZIONE

Mondare le cipolle e tagliarle finemente.

Poichè questa operazione è difficoltosa per ovvie ragioni e non è consigliabile tagliarle con attrezzi elettrici

Preparare un trito con sedano e carote.

In un "tiano" di terracotta - se non lo possedete, va bene anche una pentola antiaderente - mettere l'olio, il trito, le cipolle e la carne (e gli ingredienti indicati "a piacere") unitamente ad una tazzina di acqua, incoperchiare e far andare LENTISSIMAMENTE per 1 e 1/2 ora, girando ogni tanto. ATTENZIONE: non deve soffriggere ma stufare lentamente. Successivamente scoperchiare, salare e versare ogni tanto un po' di vino.

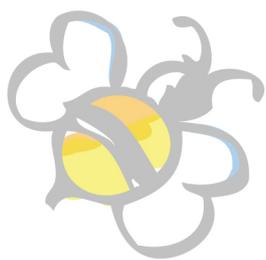
La cipolla deve diventare una purea ed è pronta quando si separa dall'olio.

Il colore finale è...ambrato, ma molto dipende dalla varietà della cipolla e dal colore del vino...va bene anche quello rosso....la salsa sarà più scura

Ci vogliono 3 ore circa. Si condisce con questa salsa sia pasta corta che tagliatelle.



eCucinando.it



eCucinando.it