RAGÙ NAPOLETANO: INGREDIENTI E PREPARAZIONE PASSO PER PASSO

La ricetta della tradizione partenopea, quella che profuma la casa per un'intera mattinata. Cottura lenta e ingredienti semplici per un ragù corposo, da servire con la pasta e conservare per un secondo piatto di carne.

Facile 30' Piatto Unico

INGREDIENTI (6)

- 700 gr Passata 700 g
- 1 Bicchiere di vino rosso
- 400 g ca. Carne di maiale in pezzi
- 500 g ca. Carne di manzo in pezzi
- 1 Cipolla
- 2 cucchiai Doppio concentrato di Datterino De Rica
- q.b Olio extravergine di oliva
- q.b Pepe
- q.b Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

Il ragù napoletano è una di quelle pietanze che iniziano a raccontarsi molto prima di arrivare nel piatto. Il profumo della carne che rosola, il rosso intenso del pomodoro e il lento sobbollire del sugo accompagnano una cottura lunga, fatta di attesa e piccoli gesti.

Nella tradizione napoletana il ragù è legato soprattutto al pranzo della domenica e alle occasioni da condividere in famiglia. Ne esistono numerose versioni, ma tutte hanno alcuni elementi in comune: carne, pomodoro e una cottura lenta che permette ai sapori di amalgamarsi.

Per questa ricetta utilizziamo la Passata di pomodoro De Rica 700 g e il Doppio concentrato di datterino.

COME FARE IL RAGÙ NAPOLETANO PASSO PER PASSO

Vediamo i passaggi principali per preparare il ragù napoletano: dalla rosolatura della carne alla lunga cottura a fuoco basso, fino al momento in cui il sugo raggiunge la giusta consistenza, densa e avvolgente.

PREPARARE IL FONDO E ROSOLARE LA CARNE

Affettate finemente la cipolla e fatela appassire in una pentola capiente con olio extravergine di oliva. Unite i pezzi di carne e fateli rosolare su tutti i lati. La superficie deve dorarsi bene, mentre il profumo della cipolla si unisce a quello della carne.

SFUMARE E AGGIUNGERE IL CONCENTRATO DI POMODORO

Versate il vino rosso e lasciate evaporare la parte alcolica. Aggiungete quindi il Doppio concentrato di Datterino De Rica e lasciatelo insaporire brevemente con la carne: il fondo acquisterà subito un colore più intenso

AGGIUNGERE LA PASSATA DI POMODORO

Versate la Passata di pomodoro De Rica e mescolate fino a distribuirla uniformemente. Se necessario, aggiungete poca acqua e regolate leggermente di sale. La salsa deve essere abbastanza fluida da sostenere una cottura prolungata senza asciugarsi troppo velocemente.

LASCIARE CUOCERE LENTAMENTE IL RAGÙ

Portate il sugo a un leggero bollore, quindi abbassate la fiamma al minimo. Nella tradizione si dice che il ragù debba “pippiare”, cioè sobbollire lentamente e con regolarità. Lasciate cuocere per almeno 3 ore, mescolando di tanto in tanto. Con il passare del tempo il colore diventa più profondo, il profumo più intenso e la salsa acquista una consistenza densa, lucida e avvolgente.

CONTROLLARE LA COTTURA E COMPLETARE IL RAGÙ

A fine cottura controllate la morbidezza della carne e la consistenza del sugo, che deve risultare corposo e ben legato. Assaggiate e regolate di sale e pepe, quindi lasciate riposare il ragù per qualche minuto prima di utilizzarlo.

QUANTO DEVE CUOCERE IL RAGÙ NAPOLETANO?

Per questa ricetta sono necessarie almeno 3 ore a fuoco molto basso, anche se alcune preparazioni tradizionali prevedono tempi più lunghi. Più che l’orologio, contano i segnali della pentola: la carne deve essere morbida e la salsa deve restringersi lentamente, diventando corposa e brillante senza asciugarsi.

COME SERVIRE IL RAGÙ NAPOLETANO

Il ragù napoletano può accompagnare diversi formati di pasta, soprattutto quelli capaci di raccogliere bene un condimento ricco. Condite la pasta con il sugo e completate, se desiderato, con formaggio grattugiato. La carne invece, può essere servita separatamente come seconda portata.

COME CONSERVARE IL RAGÙ NAPOLETANO

Lasciate raffreddare completamente il ragù prima di trasferirlo in un contenitore chiuso. Può essere conservato in frigorifero per alcuni giorni oppure congelato in porzioni.

Per servirlo nuovamente, riscaldatelo lentamente in pentola. Se risulta troppo denso, aggiungete poca acqua e mescolate fino a ottenere nuovamente una consistenza morbida e avvolgente

RAGÙ NAPOLETANO E RAGÙ BOLOGNESE: QUALI SONO LE DIFFERENZE?

Ragù napoletano e ragù bolognese appartengono entrambi alla tradizione gastronomica italiana, ma differiscono per ingredienti, consistenza e modalità di servizio.

Nel ragù napoletano la carne viene generalmente utilizzata in pezzi e cuoce a lungo in abbondante pomodoro; il sugo condisce la pasta, mentre la carne può essere servita a parte.

Nel ragù bolognese, invece, la carne tritata rimane parte integrante del condimento e il pomodoro ha generalmente un ruolo meno dominante. Anche la percezione cambia: il ragù napoletano è più avvolgente, con un colore rosso profondo e un marcato profumo di pomodoro cotto lentamente; quello bolognese presenta invece una trama più fitta e carnosa.

Se ti è piaciuto questo ragù napoletano, non perderti anche le Pappardelle al ragù di cervo e i Bigoli con ragù d'anatra.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044