

Ragout napoletano:

Ingredienti:

- 1 kg bovino adulto in un pezzo solo (codone, spalla, ecc) e due fette un po' grandi sempre dello stesso tipo di carne
- 1 etto di pecorino stagionato
- manciata di pinoli ed una manciata di uvetta passita, fatta rinvenire nell'acqua
- uno spicchio d'aglio
- gr. 800 cipolle (io uso quelle ramate, per questa preparazione)
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- un litro di passata di pomodoro
- 2 bicchieri abbondanti di vino rosso robusto e secco
- un poco di prezzemolo
- sale e pepe quanto basta
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Esecuzione:

- preparare prima le due fette di carne, all'interno delle quali devi mettere aglio e prezzemolo tritati, il pecorino a pezzetti, l'uvette ed i pinoli e che poi devi legare strette con spago da cucina
- tritare a questo punto la cipolla e metterla ad appassire a fuoco molto basso, nell'olio, in un tegame di terracotta o comunque con una buona conduzione del calore, dopo di che, quando la cipolla è morbida, ma non molto colorita, aggiungere il pezzo intero di carne e le braciole preparate e fare rosolare lentamente girandole sino a che sono colorite su tutti i lati
- a coloritura avvenuta, salare, pepare e versare metà del vino e, sempre a fuoco lento, lasciare che si asciughi e poi versare anche l'altra metà, lasciando che si consumi del tutto.
- consumatosi il vino, aggiungere il concentrato di pomodoro, fare stufare ancora 10 minuti e poi aggiungere la passata di pomodoro, coprire e lasciare andare lentissimamente per almeno, in totale, 5 o 6 ore .

Ed ecco pronto il ragout