



Ragú al estilo "napoletano"

Nivel de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 30 min. y 4 horas de cocción

Para 10 personas

Ingredientes

1. 1 kg de ternera en trozos pequeños como para estofado 12,00 €
2. 2 cebollas medianas 0,40 €
3. 2 litros de tomates rojos pelados y sin pepitas se puede usar tomate de lata troceado y tomate triturado de lata, mitad de cada uno 1,40 €
4. 1 cucharada de tomate concentrado 0,20 €
5. 200 grs de aceite de oliva virgen extra 0,60 €
6. 200 grs de panceta de cerdo en trozos 0,93 €
7. 6 costillas de cerdo 2,90 €
8. 1/4 de litro de vino tinto 0,25 €
9. albahaca 1,20 €
10. sal y pimienta negra 0,15 €

Total 20,03 € a dividir entre 10 raciones generosas, **2,00 €** por ración.

Utensilios:

1. Una cuchara de madera
2. Una cacerola grande con tapadera (Yo uso [Le Creuset](#), pero es válida cualquiera)
3. Cuchillos y tablas de cortar

Maridaje:

Con este plato van muy bien los vinos tintos. Se trata de un plato con mucha consistencia y de sabor fuerte, muy típico de la cocina italiana, así que lo acompañaremos de un tinto italiano. A mi me gustan mucho los Chianti que son vinos con mucho cuerpo. Os recomiendo **Chianti del Barone**. Esta bodega está considerada la más antigua del mundo, fundada en 1.141 por la familia Ricasoli. Las bodegas están situadas en plena Toscana y la uva mayoritaria es la Sangiovese. Su precio 9,48 €

Preparación:

1. Picar la cebolla en trozos pequeños.





Loleta

Life, Market & Cooking



2. Poner una cacerola con el aceite de oliva virgen extra a fuego alto. Cuando el aceite esté caliente, añadir la carne en trozos y la panceta también en trozos. Sofreír con ayuda de una cuchara de madera hasta que tenga un color dorado. Esto sellará la carne y ayudará a que mantenga sus jugos. Añadir sal y pimienta negra recién molida. Desde este momento solo usaremos una cuchara de madera para cocinar nuestro ragú, y siempre bajando lo que se queda en las paredes de la olla para que todo quede bien hecho.

3. Retirar de la olla la carne. En la misma cacerola, añadir la cebolla picada y pochar (rehogar) en los jugos de la carne hasta que esté bien hecha.

4. Añadir entonces la carne de vuelta a la cacerola. En este punto añadir la mitad del vino. Raspar con la cuchara de madera el fondo de la cacerola. Esto ayudará a despegar de la cacerola todos los jugos de la carne y la cebolla. Hervir a fuego medio hasta que se haya evaporado parte del líquido.

5. Añadir el resto del vino. Subir el calor para que el alcohol se evapore rápidamente.

6. Añadir el concentrado de tomate y los tomates pelados. Subir el calor para que la salsa hierva. Rectificar de sal y de pimienta.

7. Una vez haya hervido, bajar el calor a un fuego bajo, dejando que se cocine durante tres o cuatro horas tapado. El ragú se mueve solo con cuchara de madera recogiendo lo que se adhiere en las paredes de la cacerola.

8. Hay que ir moviéndolo de vez en cuando cuidando que lo que se va depositando en la cacerola se baje para que la cocción sea uniforme.

9. Una vez pasado este tiempo, el tomate habrá quedado muy espeso y la carne totalmente tierna. Añadir un buen puñado de hojas de albahaca finamente picadas y mezclar bien. El ragú está entonces listo para acompañar vuestra pasta, vuestra lasagna Montanara o...ivuestra patatas fritas!. ¡Simplemente delicioso!.

