



Ragu napoletano: ognuno ha il suo segreto

La ricetta del sugo partenopeo per eccellenza ha una base comune ma ogni famiglia introduce una piccola variante per renderlo unico



Il ragù napoletano o “**O’Rragù**” è il sugo di base di molti piatti della [cucina partenopea](#) e viene usato per condire carni, uova e ovviamente la pasta.

Ma non siamo in presenza di una semplice pietanza; il ragù napoletano racchiude un universo di ritualità, profumi familiari e tradizioni e, non è un caso, che il grande **Edoardo de Filippo** abbia composto una poesia in suo onore dal titolo “*O rraù*”.

«'O rraù», di Edoardo de Filippo

““O rraù ca me piace a me
m’ ‘o ffaceva sulo mammà.
A che m’aggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
Io nun sogno difficultuso;
ma luvàmell”a miezo st’uso.
Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avèssem’ appiccecà?
Tu che dice? Chest’è rraù?
E io m’a ‘o mmagno pè m’ ‘o mangià...
M’ ‘a faje dicere na parola?
Chesta è carne c’ ‘a pummarola“.

Il vero ragu napoletano si prepara di domenica

Poichè la cottura del ragu richiede tempo e pazienza, è un sugo che si prepara soprattutto la domenica. Nelle abitazioni, infatti, il profumo e il sapore del ragù napoletano rievocano immediatamente i giorni di festa.

La particolarità di questa ricetta è che **ogni famiglia napoletana ha il suo ingrediente segreto**, pur partendo sempre da una base comune composta da ingredienti mediterranei. **Il trucco principale della ricetta è di far cuocere il ragù a fuoco lentissimo**, avendo cura che non bruci e magari aggiungendo un goccio d’acqua ogni tanto. Una pazienza che ci ripagherà.



Data di creazione

22/05/2015

Autore

redazione