

RAGÙ NAPOLETANO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di carne di maiale
- 50 g di lardo (o olio d'oliva extra-vergine)
- 3 cucchiaini di strutto
- 1/2 bicchiere di vino rosso corposo
- salsa al pomodoro napoletana
- sale marino

Legare la carne e metterla in un coccio con strutto e lardo battuto.

Aggiustare di sale e coprirla d'acqua; mettere un coperchio e cuocere finché l'acqua sia assorbita.

Rosolare la carne tirandola col vino e unirvi salsa di pomodoro diluita in poca acqua.

Far insaporire 1/2 ora, versarvi altra acqua e cuocere coperto a fuoco lentissimo per 3 ore.