

RAGU NAPOLETANO

INGREDIENTI

- 1 kg di costine di maiale
- 1 kg di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cipolla bianca grossa
- basilico
- olio EVO
- sale/pepe



PREPARAZIONE

Cospargete le costine di sale e pepe; prendete una pentola larga e dai bordi alti, versate sul fondo un filo d'olio EVO, fate scaldare e scottate le costine, sino a ottenere la crosticina da entrambi i lati.

Tagliate la cipolla a velo e copriteci la carne. Coprite la pentola con un coperchio e lasciate appassire per una decina di minuti. Aggiungete il vino rosso e lasciate evaporare a fiamma alta.

Una volta evaporato il vino, ricoprite col pomodoro, abbassate la fiamma, riponete il coperchio e lasciate cuocere per 4 ore.

A cottura ultimata, eliminate le ossa delle costine che durante la cottura, si saranno staccate completamente dalla carne e aggiungete il basilico, tagliato a julienne.