



guide pratique **recettes**

« Ceci est ma version personnelle du classique ragù napolitain, avec du saindoux comme faisait ma mère, c'est ce qui fait la différence »

Sabrina Russo



PIZZA TOUTE LA RESTAURATION ITALIENNE
Bimestrale
Groupe France Pizza

60

FRANCE PIZZA N°73 - SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018

pour 4 personnes

CE QU'IL VOUS FAUT

4 tranches de macreuse de boeuf • 600g de jarret de boeuf • 300g de jarret de porc • 2 côtelettes de porc • 140g de concentré de tomate • 3 coulis de tomate déjà prêt ou 3 kilos de tomate san marzano bouillie et passée • 100g de lard • 10cl d'huile d'olive • 60g de pecorino romano • 20g de raisins secs • 20g de pignons • 1 verre d'un vin rouge charpenté • 1 cs. de saindoux • 3 feuilles de basilic • 1 oignon • 1 gousse d'ail • Persil haché • Sel et Poivre • Ficelle

PRÉPARATION

- Préparer les côtelettes avec l'ail, le persil haché, les pignons, les raisins secs et quelques morceaux de pecorino romano, sel, poivre et les assembler avec la ficelle.
- Hacher l'oignon avec le lard pour obtenir un mélange grossier.
- Poêler, ajouter les viandes et les faire revenir en ajoutant peu à peu le concentré de tomate.
- Après quelques minutes déglacer avec le vin, peu à peu après évaporation ajouter le coulis et le saindoux.
- Commencer une cuisson lente et à feu très bas en remuant.
- Après 2 à 3 heures, ajouter le basilic et le sel.
- Cuire au moins 3 heures.
- Prélever la viande et la réserver.

PRÉSENTATION

Verser les pâtes et les assaisonner avec la sauce, le poivre et le parmesan.



Ragù

Sabrina Russo
 Restaurant Casa Kbirr, Torre del Greco

guide pratique **recettes**

« Ceci est ma version personnelle du classique ragù napolitain, avec du saindoux comme faisait ma mère, c'est ce qui fait la différence »



CE QU'IL VOUS FAUT
 4 tranches de macreuse de boeuf • 600g de jarret de boeuf • 300g de jarret de porc • 2 côtelettes de porc • 140g de concentré de tomate • 3 coulis de tomate déjà prêt ou 3 kilos de tomate san marzano bouillie et passée • 100g de lard • 10cl d'huile d'olive • 60g de pecorino romano • 20g de raisins secs • 20g de pignons • 1 verre d'un vin rouge charpenté • 1 cs. de saindoux • 3 feuilles de basilic • 1 oignon • 1 gousse d'ail • Persil haché • Sel et Poivre • Ficelle

PRÉPARATION
 • Préparer les côtelettes avec l'ail, le persil haché, les pignons, les raisins secs et quelques morceaux de pecorino romano, sel, poivre et les assembler avec la ficelle.
 • Hacher l'oignon avec le lard pour obtenir un mélange grossier.
 • Poêler, ajouter les viandes et les faire revenir en ajoutant peu à peu le concentré de tomate.
 • Après quelques minutes déglacer avec le vin, peu à peu après évaporation ajouter le coulis et le saindoux.
 • Commencer une cuisson lente et à feu très bas en remuant.
 • Après 2 à 3 heures, ajouter le basilic et le sel.
 • Cuire au moins 3 heures.
 • Prélever la viande et la réserver.

PRÉSENTATION
 Verser les pâtes et les assaisonner avec la sauce, le poivre et le parmesan.



Ragù

Sabrina Russo
 Restaurant Casa Kbirr, Torre del Greco