

# Ragu napoletano: ognuno ha il suo segreto

scritto da Redazione | 22/05/2015



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



Il ragu 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 ragu 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 ragu 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 ragu a fuoco lentissimo**, avendo cura che non bruci e magari aggiungendo un goccio d'acqua ogni tanto. Una pazienza che ci ripagherà.

