

Ragù di pasta di Salame nostrano, prodotto dalla Macelleria Magri

Oggi niente dieta, oggi si condisce la pasta, o anche solo il pane, per una bella "scarpetta", con il ragù di pasta di salame, un genuino, anche se non light, piatto gustoso ed appetitoso, invitante e "confortevole". La classica pietanza che mangi sia con gli occhi, sia con il naso, perché in cottura emana un profumino delizioso e poi finalmente con la bocca. Molti dicono sia un piatto Lombardo, ma io onestamente non ne ho la certezza e sinceramente poco importa perché è buono buono

Io cuocio tutti i ragù, questo compreso, in una pentola di terracotta con lo spargi-fiamma sotto. Secondo me, cuocere i sughi nella terracotta ne esalta il sapore e se il tutto viene cotto dolcemente in modo lento, la gustosità della portata sarà maggiore



Ingredienti:

- 700 g di pasta di salame prodotto dalla Macelleria Magri
- 350 g di polpa di pomodoro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla o 1 scalogno (non piccolo)
- 1 spicchio di aglio schiacciato privato dell'anima
- olio extravergine di oliva q.b. e burro
- brodo se serve

Preparazione:

In una casseruola, in terracotta preferibilmente, scaldare un filo di olio e burro ed aggiungere l'aglio privato dell'anima, che leveremo a fine cottura, aggiungere anche la cipolla affettata sottilmente e lasciare che imbiondisca. Ora aggiungere la pasta di salame, precedentemente spezzettata grossolanamente con le mani, mescolare bene con una forchetta e continuare a frantumare la nostra pasta di salame, per ottenere pezzetti più piccoli ed irregolari. Lasciare rosolare il tutto a fuoco basso per circa 7 minuti, continuando a mescolare.



Aggiungere il vino bianco, mezzo bicchiere, o poco più', rimestare e lasciare sfumare un paio di minuti.

A questo punto mettere nella casseruola anche la passata di pomodoro, mescolare, continuare la cottura in modo dolce, con la casseruola coperta per altri 90 minuti, avendo cura di controllare e rimestare di tanto in tanto, aggiungendo brodo se il ragù dovesse aver la tendenza ad asciugare.

Trascorsi i 90 minuti, i sapori ed i profumi si saranno sprigionati tutti... non mi resta che augurarvi buon pasto.