

Ragù di Maialino da azienda agricola

DISOLOCIBO



Rosolato e messo a cuocere lentamente, come impone l'antica ricetta, questo ragù è lavorato a mano in ogni fase di preparazione. Il ragù di maiale è una versione povera della classica ricetta con il manzo, ma non meno gustosa. Questa variante presenta profumi secondari di semi di finocchio e finocchietto selvatico che donano freschezza e rotondità.

Gli ingredienti

I maiali utilizzati provengono dall'azienda agricola Angeletti Enzo di Pollenza, in cui nascono e vengono allevati allo stato semibrado, potendo muoversi all'aperto e correre. L'alimentazione, esclusivamente naturale, viene prodotta e controllata direttamente dall'allevatore.

Per la preparazione sono usate solo verdure coltivate senza pesticidi e anticrittogamici, tra cui la celebre cipolla piatta di Pedaso (presidio Slow Food) coltivata dall'azienda agricola rASOTerra Agricoltura e la passata di pomodoro della cooperativa San Michele Arcangelo di Corridonia, celebre per le sue proprietà nutrizionali e l'impegno etico-sociale. L'extravergine è un blend di sole olive italiane, mentre il sale è un integrale di Trapani ottenuto esclusivamente mediante processi naturali, in una riserva marina naturale gestita dal WWF.

Consigli e abbinamenti

Un ragù perfetto come condimento per uno spaghetti, per arricchire polente o nelle zuppe di legumi, da esaltare con un buon parmigiano reggiano o pecorino. Ottimo se utilizzato per preparare una pasta al forno o nelle lasagne della domenica. Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

