

Ragù della tradizione marchigiana

DISOLOCIBO



Ricetta antica della tradizione marchigiana, fortemente evocativa. Questo ragù è l'elemento principale dei "vincisgrassi": la storica lasagna marchigiana di cui ogni famiglia ha una sua versione.

Questo ragù può racchiudere molti tipi di carne diversi, ma le più usate sono il manzo, il maiale e i fegatini. Disolocibo come carne bianca sceglie un pollo di altissimo livello. Cotto lentamente come ogni ragù che si rispetti, offre un'ottima complessità di sapori e umori olfattivi.

Gli ingredienti

Le carni usate vengono esclusivamente da allevamenti all'aperto di aziende agricole virtuose. Vivere all'aperto permette agli animali di muoversi e procacciare cibo in modo spontaneo e si evita l'uso di antibiotici e ormoni della crescita. Il vitellone di razza Marchigiana D.O.P. è allevato dalla celebre azienda agricola Scibé Dorianò certificata biologica sin dagli anni '80.

Il maiale è allevato allo stato semibrado dall'azienda agricola Angeletti Enzo di Pollenza, dove è libero di muoversi all'aperto e correre. L'alimentazione, esclusivamente naturale, viene prodotta e controllata direttamente dall'allevatore.

Anche il pollo ruspante San Bartolomeo è alimentato con cereali e granaglie selezionate non OGM e vive tutto l'anno tra gli ulivi secolari della tenuta viterbese.

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 AgriCultura 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

Si può usare per la preparazione dei vincisgrassi e il risultato sarà sorprendente anche con qualsiasi tipo di pasta secca o dall'uovo.

Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

