



Paccheri al ragù napoletano

Grote paccheri met een langzaam gestoofde Napolitaanse vleessaus. Uren zachtjes pruttelen geeft een diepe, volle tomatensmaak die je niet kan nabootsen met snelle bereidingen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	170'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr paccheri
500 gr rundvlees (schenkel of schouder), in grove stukken gesneden
200 gr varkensribbetjes
1 middelgrote ui
3 teentjes knoflook
700 gr passata (gezeefde tomaten)
120 ml rode wijn
3 eetlepels olijfolie

een handvol verse basilicum
60 gr geraspte parmezaan
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime, zware pot. Dep het rundvlees en de varkensribbetjes droog met keukenpapier en bak ze in porties rondom stevig aan tot ze goudbruin zijn. Haal het vlees uit de pot en leg het apart.
- 2.** Snipper de ui fijn. Pel de knoflook en plet of snijd hem fijn. Fruit de ui in dezelfde pot op laag vuur gedurende 5 minuten tot hij glazig is. Voeg de knoflook toe en stoof nog 1 minuut mee.
- 3.** Leg het vlees terug in de pot. Blus af met de rode wijn en schraap de aanbaksels van de bodem los. Laat de wijn op middelhoog vuur volledig inkoken tot de alcoholgeur verdwenen is, circa 3 minuten.
- 4.** Voeg de passata toe en roer alles goed om. Voeg een paar basilicumblaadjes toe en breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook.
- 5.** Zet het vuur zo laag mogelijk, dek de pot gedeeltelijk af met een deksel en laat de ragù minstens 2,5 uur zachtjes stoven. Roer af en toe en voeg indien nodig een scheutje water toe als de saus te droog wordt. De ragù is klaar als het vlees uit elkaar valt en de saus diep rood en geconcentreerd is.
- 6.** Haal het vlees uit de saus. Verwijder eventuele botten van de ribbetjes. U kunt het vlees grof plukken en terug door de saus mengen, of het apart serveren naast de pasta.
- 7.** Breng een grote pot ruim gezouten water aan de kook. Kook de paccheri volgens de verpakking beetgaar (al dente). Houd een soeplepel kookwater apart voor u de pasta afgiet.
- 8.** Giet de paccheri af en schep ze direct door de ragù. Voeg een scheutje kookwater toe als de saus te dik is en meng alles voorzichtig zodat de grote pastabuizen heel blijven.
- 9.** Verdeel over diepe borden en werk af met versgescheurde basilicum en royaal geraspte parmezaan.

Tip

Gebruik bij voorkeur een gietijzeren pot of een zware stoofpot. Die verdeelt de warmte gelijkmatig en voorkomt dat de saus aanbrandt tijdens het lange stoven. Hoe langer u de ragù laat pruttelen, hoe intenser de smaak wordt. Maak gerust een dubbele hoeveelheid en vries een deel in.

Lekker met

Serveer met een knapperig ciabatta of Italiaans boerenbrood om de saus van het bord te deppen.

Dranktip

Kies een volle Italiaanse rode wijn zoals een Aglianico del Vulture of een Primitivo di Manduria. Die staan stevig genoeg tegenover de rijke, langgestoofde ragù.

Ontdek meer recepten op kookpot.be