

13 Luglio 2016

## Quando a cucinare è il socio, arrivano in tavola i capelli d'angelo di Campofilone al ragù

I maccheroncini, prodotto tipico delle Marche, nella ricetta proposta da Cinzia Caimmi di Montemarciano (Ancona)



Dai soci Coop

La **preparazione del ragù** è quasi un rito nell'Ascolano e nell'Anconetano. Un tempo in campagna, quando non si buttava via davvero nulla, per prepararlo si utilizzavano anche le **frattaglie di pollo, il cuore, il fegato, la coratella** e il sapore era sempre una sorpresa. Per **Cinzia Caimmi**, socia Coop di Montemarciano, in provincia di Ancona, preparare il ragù è **un tuffo nei ricordi**. Quando era bambina **mamma Maria lo preparava la domenica** e nei giorni di festa. Era un rito che riempiva di aromi la casa e la scaldava con la passione per la buona tavola che vedeva tutti riuniti. Mentre si facevano le pulizie Maria preparava il ragù e Cinzia pregustava con la mente i tipici **maccheroncini di Campofilone** che da lì a poco sarebbero stati inondati da quell'aroma ricco.

### Una pasta all'uovo tra gli Igp: arrivano i Maccheroncini di Campofilone [1]

La preparazione del ragù annunciava anche cosa sarebbe stato servito a tavola come seconda portata. Il **magro di vitello**, cotto nel ragù per insaporirlo insieme alla **passata di pomodoro e alle verdure**, veniva infatti preparato come secondo e **tagliato come un arrosto**. Il piatto veniva spesso accompagnato con le verdure trascinate, tutti ortaggi di stagione saltate in padella con olio, aglio, sale e pepe. Ancora oggi Cinzia prepara quel ragù, proprio come faceva mamma Maria, e la nonna prima di lei. Casa è anche questo: gustare il sapore ricco dei piatti della tradizione.

### I CAPELLI D'ANGELO DI CAMPOFILONE AL RAGÙ

Ingredienti (per 4 persone):

- - 500 g di maccheroncini di Campofilone
- - 1 calice di verdicchio
- - 200 g di macinato misto
- - 100 g di magro di vitello
- - 1 carota
- - 1 costa di sedano
- - 1 cipolla
- - 3 chiodi di garofano
- - 750 g di passata grossa di pomodoro
- - 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- - pecorino a piacere
- - sale e pepe q. b.

### Procedimento

In una teglia media fate rosolare **macinato e magro di vitello** con 2-3 cucchiaini d'**olio extravergine d'oliva**; sfumate con il verdicchio. Aggiungete **carota, sedano e cipolla** con inseriti i **chiodi garofano** interi. Lasciate rosolare un minuto, poi unite la **passata di pomodoro**. Lasciate cuocere a fuoco lento per un paio d'ore e mescolate di tanto in tanto. Togliete **carota, sedano e cipolla**. A parte fate cuocere i **maccheroncini di Campofilone**. Una volta pronti conditeli con il ragù e il **pecorino grattugiato**.

### **Potrebbe interessarti anche**

Fettuccine alle verdure estive e Ciauscolo Igp croccante [2]

Focaccia rustica integrale con zucchine, patate e Montasio DOP [3]

Risotto al lambrusco con prosciutto croccante e cialda al Parmigiano Reggiano [4]

---

### **Links**

[1] <http://territori.coop.it/territori/una-pasta-all%E2%80%99uovo-tra-gli-igp-arrivano-i-maccheroncini-di-campofilone>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/fettuccine-alle-verdure-estive-e-ciauscolo-igp-croccante>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/focaccia-rustica-integrale-con-zucchine-patate-e-montasio-dop>

[4] <http://territori.coop.it/ricette/risotto-al-lambrusco-con-prosciutto-croccante-e-cialda-al-parmigiano-reggiano>