

RAGU' ALLA MASSESE

INGREDIENTI: mezzo chilo di macinato di manzo; mezzo chilo di macinato di maiale; 2 spicchi d'aglio; una bella cipolla; una bella carota; una costa di sedano; noce moscata; timo o "poerin", come dicono a massa; olio extra vergine di oliva; 1 kg di polpa di pomodori "Mutti" o di pelati; un bicchiere di vino rosso o bianco, dipende dai gusti.

PREPARAZIONE: La morte del ragù alla massese è con i tortelli, o "tordei", cioè ravioli fatti in casa con un impasto di acqua, farina e uova, non tante uova come nell'impasto bolognese; la sfoglia ha uno spessore casereccio, non troppo sottile, ed il ripieno è di un misto di carni macinate e rosolate, bietola e spinaci scottati, mortadella tritata, uova, parmigiano reggiano grattugiato, noce moscata, sale, pepe e timo.

Ma il ragù è buono anche coi rigatoni, o come base per le lasagne, tagliatelle, e chi più ne ha più ne metta.

Tritare gli odori, aglio, cipolla, carota e sedano e mettere il battuto in un tegame ampio e profondo-coprire bene il fondo del tegame con olio extra vergine di oliva e mettere a soffriggere per un paio di minuti-aggiungere le carni macinate e far rosolare a fuoco medio per una quindicina di minuti, girando di tanto in tanto per non fare attaccare-versare un bicchiere di vino, anche due e far evaporare a fiamma media col coperchio, lasciando una fessura, per una decina di minuti-aggiungere la polpa di pomodoro o passare col passaverdura a buchi medi, direttamente sul tegame, i pelati-aggiungere un po' d'acqua di lavaggio del fondo dei barattoli di pomodoro, due pizzichi di sale, una grattatina di noce moscata e tre o quattro rametti di timo fresco, oppure una manciata di timo secco-mescolare bene con un cucchiaio di legno e tappare-far cuocere circa un'ora a fuoco medio basso, girando di tanto in tanto-il profumo del timo renderà più gioiosa la vostra casa-dopo un'oretta, assaggiate con un pezzo di pane toscano insipido per prepararvi alla gioia del pranzo e aggiustate di sale e di cottura-quando è tutto a posto, spegnete e lasciate riposare una mezz'oretta-il giorno dopo sarà ancora più buono-scaldatelo nuovamente finché fumi e versatelo generosamente sulla pasta bollente che avete scelto con un'abbondante spolverata di parmigiano reggiano mescolato con foglioline di timo.