

Ragù alla bolognese

Presentazione:

Il ragù alla bolognese è un famosissimo condimento tipico dell'Emilia Romagna, a base di carne trita, interpretato in



svariati modi, soprattutto per la scelta della carne da utilizzare che, di rimando, condiziona i tempi di cottura del ragù stesso.

Esiste, tra le molte versioni, una ricetta ufficiale del ragù alla bolognese, depositata il 17 ottobre 1982 dalla delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina alla Camera di commercio di questa città, che raccomanda di utilizzare un taglio di carne piuttosto grasso chiamato cartella, posto sulla pancia del bovino.

Oggigiorno, per diminuire l'apporto di grassi nel ragù alla bolognese, spesso, al posto della cartella vengono utilizzati tagli più magri, con i quali si accorciano sensibilmente i tempi di cottura. Anche la pancetta, piuttosto grassa, spesso viene sostituita dalla salsiccia, egualmente saporita ma più magra.

Ingredienti:

Carne bovina trita di manzo (cartella, copertina o fesone, girello di spalla) 250 gr

Carne di suino tritata (coscia) 250 gr

Pancetta dolce tesa o arrotolata 100 gr **Carote** 1 **Cipolle** media 1 **Pomodori** triplo concentrato 30 gr **Sedano** 1 gambo

Olio di oliva extravergine 3 cucchiari

Pepe macinato fresco a piacere

Sale q.b.

Vino rosso 1 bicchiere

Brodo di carne 250 ml **Burro** 50 gr

Latte fresco intero 1 bicchiere

Preparazione:



Il primo passo per la preparazione del ragù alla bolognese è di pelare la **cipolla** e la **carota**, togliete poi i filamenti al **sedano** e tritate i 3 ingredienti finemente (1-2). In una pentola dai bordi alti, ponete l'olio d'oliva e il **burro** (3),



poi, una volta sciolto il **burro**, aggiungete il trito di verdure (4) e lasciate imbiondire mescolando. Nel frattempo tritate la **pancetta** finemente e poi aggiungetela alla carne trita (5); versate il tutto in pentola (6)



e lasciate soffriggere fino a che la carne non sia diventata bella rosolata, mescolando di tanto in tanto (7). Aggiungete quindi il **vino** rosso (8) e lasciatelo sfumare, dopodiché sciogliete il triplo concentrato di **pomodoro** in poco brodo (9)



e unitelo alla carne (10); mescolate, salate e lasciate cuocere il ragù per circa un'ora e mezza a fuoco lento, aggiungendo, ogni qualvolta serve e poco alla volta, il brodo residuo (11) e poi, infine, il **latte** (12). Quando il ragù sarà pronto, aggiustate di **sale** e pepate a piacere. Il giusto accompagnamento per il ragù alla bolognese sono sicuramente le tagliatelle fresche all'uovo, un'accoppiata tutta emiliana, di sicuro successo! Al momento di servire le tagliatelle col ragù, portate in tavola del **parmigiano reggiano** grattugiato, in modo che i vostri commensali possano spolverizzarlo sulla **pasta** a piacere.