

Ragu' alla bolognese

Categoria: Sapori d'Italia - Emilia - Romagna



Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Cottura: 120 min	 Dosi per: 6 persone
 Costo: Medio	 Difficoltà: Bassa	

Il ragu' 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 ragu' stesso.

Esiste, tra le molte versioni, una ricetta ufficiale del ragu' 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 ragu' 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

>> Brodo di carne 250 ml	>> Olio di oliva extravergine 3 cucchiari
>> Burro 50 gr	>> Pancetta dolce tesa o arrotolata 100 gr
>> Carne bovina trita di manzo (cartella, copertina o fesone, girello di spalla) 250 gr	>> Pepe macinato fresco a piacere
>> Carne di suino tritata (coscia) 250 gr	>> Pomodori triplo concentrato 30 gr
>> Carote 1	>> Sale q.b.
>> Cipolle media 1	>> Sedano 1 gambo
>> Latte fresco intero 1 bicchiere	>> Vino rosso 1 bicchiere

Preparazione



Il primo passo per la preparazione del ragu' 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.