

Ragù alla bolognese

Il **ragù** è una specialità **bolognese** preparato con carne tritata. In molti utilizzano diversi tipi di carne, nella mia versione è presente in gran parte la carne di manzo e solo poca carne di maiale. E' quella che preferisco. L'importante è che il manzo non sia troppo magro, altrimenti arrivate a fare metà e metà oppure aggiungete un trito fino di pancetta al soffritto.

Fondamentale, per la riuscita di un ottimo **ragù bolognese**, è seguire bene tutte le fasi di cottura, con pazienza e attenzione e non avere fretta. La lunga cottura è infatti fondamentale per il giusto sapore e consistenza.

Il **ragù alla bolognese** si gusta solitamente in accompagnamento alle tagliatelle fresche all'uovo, ma è anche ingrediente fondamentale di lasagne e cannelloni. In Emilia si gusta anche con la polenta.



INFORMAZIONI

- **6** persone
- **215Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore e ½**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 1 costa di sedano
- 1 carota di piccole dimensioni
- 1 cipolla bianca di piccole dimensioni
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 400 g di macinato di carne di manzo
- 100 g di macinato di carne di maiale
- 100 ml di vino rosso
- 1 kg di passata di pomodoro
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di latte intero

PREPARAZIONE

- Lavare il sedano e la carota e pelare la cipolla. Tritare tutte le verdure molto finemente con una grattugia da verdure. Io di solito utilizzo il lato più fine della grattugia 4 lati.
- La pentola giusta per preparare il ragù è di altezza media, abbastanza ampia, di acciaio ed ha un fondo spesso e uniforme. Non usate pentole antiaderenti, perchè la carne deve brunire per dare sapore al piatto.
- Mettere nella pentola l'olio e le verdure.
- Portarla sul fuoco e far soffriggere, a fiamma molto bassa, per una decina di minuti girando di tanto in tanto. A metà cottura unire un pizzico di sale. Lasciare la pentola coperta per tutta questa fase.
- Nel frattempo lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Quando le verdure avranno soffritto alzare la fiamma e aggiungere la carne, poca per volta, mescolando.
- Aggiungere il rosmarino tritato e far insaporire la carne fintanto che non si asciuga tutta la sua acqua di cottura e non comincia ad attaccare sul fondo. In questa fase mescolare di continuo per evitare che bruci.
- Aggiungere il vino rosso e proseguire la cottura a fiamma vivace fintanto che non è completamente evaporato e la carne imbrunisce. Questa fase è molto importante perchè si formano i composti aromatici che rendono buono il ragù e perchè non deve rimanere traccia di alcool, che darebbe al sugo un sapore sgradevole.
- Ad evaporazione completata aggiungere la passata di pomodoro, un paio di pizzichi abbondanti di sale, una generosa macinata di pepe e mescolare.
- Coprire e attendere che ricominci a sobbollire.
- A questo punto occorre trasferire la pentola su un fuoco piccolo rispetto la sua dimensione e arrivare ad abbassare la fiamma poco a poco fino a quando non cuoce piano piano, sobbollendo appena.
- Il ragù deve cuocere per 3 ore, con il coperchio. Girarlo di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- Trascorso il termine indicato assaggiarlo e regolare di sale.
- Aggiungere il latte, mescolare bene e spegnere. Il latte ha la funzione di smorzare l'acidità del pomodoro, ma se non vi piace potete ometterlo. Io vi consiglio di provare per valutare la differenza.
- Il ragù è ora pronto per essere utilizzato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

I consigli di Barbara

Il ragù è più buono se preparato in anticipo. Prima di utilizzarlo riscaldarlo su fiamma dolce. Si conserva in frigorifero, ben coperto da pellicola da cucina oppure in un vaso chiuso per 3-4 giorni. Può anche essere congelato, nel qual caso si conserva per 3 mesi.