

Ragù, quello vero, alla bolognese

La ricetta che si è sempre usata è proprio quella originale?

Ecco la ricetta del vero ragù alla bolognese, [depositata dall'Accademia Italiana della Cucina presso la Camera di Commercio di Bologna](#).

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

polpa macinata di manzo	g.	300
pancetta tesa di maiale (non la pancetta affumicata!)	g.	150
misto di carota, sedano e cipolla	g.	150
pomodori pelati	g.	300
vino rosso	ml.	50
latte intero	ml.	80
brodo di manzo		QB.
burro o olio EVO	g.	50
sale e pepe		QB.
panna fresca (facoltativa)	ml.	40
zucchero (mia aggiunta personale)	ct.	1

Preparazione:

Sciogliere, in un tegame di terracotta o di alluminio spesso, di circa venti centimetri di diametro, la pancetta tagliata prima a dadini e poi tritata fine con la mezzaluna. Unire tre cucchiaini d'olio o cinquanta grammi di burro e gli odori tritati fini e far appassire dolcemente.

Qui, discostandomi dalla ricetta codificata, io preferisco preparare pancetta e verdure a pezzi piccoli ma senza tritarli fini con la mezzaluna e così, appena un po' questo soffritto è ammorbidito, prenderlo e passarlo e passarlo rapidamente nel mixer prima di rimetterlo nella pentola per completarne la cottura.

Unire poi la carne macinata e mescolare bene con un mestolo facendola rosolare finché non sfrigola.

Bagnare con il vino e mescolare delicatamente sino a quando non sarà completamente evaporato.

Unire i pelati, coprire e far sobbollire lentamente per circa due ore aggiungendo, quando occorre, del brodo; verso la fine unire il latte (*volendo anche dello zucchero... anche questa una mia deviazione dall'originale*) per smorzare l'acidità del pomodoro.

Aggiustare di sale e di pepe. Quando il ragù è pronto, secondo l'uso bolognese, si usa aggiungere la panna se si tratta di condire paste secche.

Per le tagliatelle fresche il suo uso è da escludere.

Ora possiamo condirci le tagliatelle

Buon appetito!