



RAGU' BOLOGNESE

L'origine del termine "ragù" è francese, dal termine *ragoût*, con cui un tempo si intendevano tutte quelle preparazioni in cui la carne (ma all'occasione anche il pesce o le verdure) veniva ridotta in pezzettini poi cotti in umido a fuoco basso per lungo tempo. La ricetta, inizialmente consistente di un soffritto di carni bovine con "odori" (sedano, carota e cipolla), lardo e burro, ha subito variazioni nel corso del tempo, la principale delle quali fu l'introduzione nell'Ottocento del pomodoro (o più spesso del concentrato).

Nell'ottobre del 1982 la delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina ha depositato presso la Camera di Commercio di Bologna la ricetta del ragù bolognese, allo scopo di garantire la continuità ed il rispetto della tradizione gastronomica bolognese in Italia e nel mondo.

INGREDIENTI (per 4 persone):

300 gr. cartella di manzo
150 gr. di pancetta distesa
50 gr. carota
50 gr. sedano
50 gr. cipolla
salsa di pomodoro 5 cucchiaini (oppure triplo concentrato 20 gr.)
1/2 bicchiere di vino bianco o rosso
200 gr. di latte intero
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Sciogliere in un tegame di terracotta, Ø 20 cm circa, la pancetta tagliata a dadini e poi tritata con la mezzaluna; aggiungere le verdure ben tritate e lasciare appassire dolcemente. Unire 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 la passata o i pelati, coprire e far sobbollire lentamente per circa due ore; verso la fine unire il latte e aggiustare di sale e di pepe.

Facoltativa ma consigliabile l'aggiunta, a cottura ultimata, della panna di cottura di un litro di latte intero.