



TAGLIATELLA AL RAGU' BOLOGNESE

La Tagliatella al ragù bolognese nasce dall' incontro della "Tagliatella Bolognese" con il "Ragù Classico Bolognese", come da ricette depositate presso la Camera di Commercio di Bologna.

La ricetta e la misura della vera tagliatella di Bologna vengono depositate alla Camera di Commercio di Bologna il 16 aprile 1972 da Francesco Majani e Alcino Cesari, in nome dell'Accademia Italiana della Cucina.

Sulla base del campione in oro, contenuto in apposito scrigno, la tagliatella deve essere larga 8 mm da cotta e circa 7 mm da cruda. La misura corrisponderebbe alla 12.270 millesima parte dell'altezza della torre Asinelli.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 400 gr di farina doppio 0
 - 4 uova medie
- una presa di sale

PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti, lasciare riposare un paio d'ore, tirare la sfoglia al mattarello sul classico tagliere. Lasciare riposare quanto basta. Arrotolare la sfoglia e tagliarla come da misura depositata.

La tradizione vuole che le tagliatelle siano rigorosamente condite con il ragù alla bolognese la cui ricetta, depositata dalla delegazione bolognese dall'Accademia Italiana della Cucina, è custodita dal 17 ottobre 1982 sempre alla Camera di Commercio di Bologna.

Ingredienti (per 4 persone)

- 300 g di polpa di manzo (cartella o pancia o fesone di spalla o fusello) macinata grossa
- 150 g di pancetta di maiale
- 50 g di carota gialla
- 50 g di costa di sedano
- 50 g di cipolla
- 300 g di passata di pomodoro o pelati
- 1/2 bicchiere di vino rosso

- 1 bicchiere di latte intero, poco brodo olio d'oliva o burro
- sale e pepe
- 1/2 bicchiere di panna liquida da montare (facoltativa)

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.

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 aggiungendo, quando occorre, del brodo; verso la fine unire il latte 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 il suo uso è da escludere.