

Ragù alla Bolognese

Mi sono accorto di una **gravissima** mancanza nel blog, e cioè la ricetta del Ragù alla Bolognese, così come lo prepara mamma.

Normalmente noi utilizziamo la passata di pomodoro (deve essere però di ottima marca, e piuttosto densa, io vi consiglio Alce Nero, o un buon produttore locale),



ma la ricetta originale prescriverebbe il triplo concentrato di pomodoro (che negli anni '50 si vendeva sfuso nella carta oleata, ed aveva una consistenza molto molto compatta) che va dosato con cura.

Mi raccomando, fatevi macinare le carni dal macellaio, al momento, evitando invece i macinati già pronti del supermercato, che normalmente non sono abbastanza sugosi e non rilasciano abbastanza aroma nel ragù.

Un'ultima cosa: per favore non chiamatelo SALSA o SUGO, come si fa in tante regioni d'Italia. **Il Ragù è solo Ragù.**

Ingredienti per circa 1,5 kg di ragù:

- 600 g macinato di manzo (vedi nota)
- 300 g di pancetta macinata o misto di maiale (vedi nota)

- 100 g di carota
- 100 g di costa di sedano
- 100 g di cipolla
- 2 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro + 1 bicchiere di acqua calda (oppure 300 gr di passata di pomodoro)
- 1 bicchiere di vino rosso o bianco
- 3 bicchieri di latte intero

- 30 gr di burro
- olio, sale, pepe

In una casseruola ampia (l'ideale è di terracotta, altrimenti di alluminio), versare circa 50 gr di olio extravergine di oliva, unire il burro e la pancetta, soffriggendola per qualche minuto, fino a farla sciogliere quasi completamente; aggiungere ora le verdure tritate a coltello abbastanza finemente (ma non spapolate), facendo appassire bene per qualche minuto.

Aggiungere quindi la carne di manzo, e farla asciugare molto bene, deve perdere tutto il liquido e attaccare un poco. Ci vorranno circa 10 minuti.

A questo punto bagnare con il vino, e sempre a fiamma vivace fare evaporare completamente. Unire poi il latte, mescolare bene e fare cuocere ancora 5-10 minuti.

Una volta asciugato tutto il latte, unire la passata (oppure il concentrato sciolto in un bicchiere di acqua calda), salare (un paio di grossi pizzichi) e abbassare al minimo la fiamma, dopodiché fare sobbollire la casseruola, coperta, per circa 4 ore, aggiungendo eventualmente un mezzo bicchiere d'acqua se il ragù dovesse asciugarsi troppo, mescolando di tanto in tanto.

Si conserva in frigorifero per circa 1 settimana, ben chiuso in contenitori di vetro, oppure si può invasare in vasetti puliti (meglio se appena usciti dalla lavastoviglie), tappare bene e fare sterilizzare coperti da acqua bollente per circa 20/30 minuti. Una volta raffreddati si possono conservare in dispensa (non in frigorifero) per 3-4 mesi.

NOTA: alcuni macellai preparano già un loro "misto per ragù" mettendo insieme diversi tagli di carne... per esempio il mio macellaio di fiducia (che è andato in pensione l'anno scorso, ahimè!) tritava un pezzo di cartella (muscolo del diaframma)

di manzo, un pezzo di prosciutto, un pezzetto di salsiccia e un pezzo di pancetta di maiale.

Sono scelte molto personali, ma se partire da un buon macinato di muscolo di manzo e aggiungete pancetta, il risultato sarà sicuramente ottimo.