

# **Ragù alla bolognese**

## **(ricetta della Sr.a/Dona Nunzia)**

### **Ingredienti**

6 cucchiaini (minestra) di olio d'oliva

1 cipolla media

1 carota media

1 costa di sedano media (non utilizzato in questa ricetta perché non trovato in negozio)

2 etti di lombo di maiale e 3 etti di cartella di manzo (muscolo che si trova sotto il diaframma dell'animale, vicino alla pancia) macinati insieme grossolanamente. Noi abbiamo utilizzato la "fraldinha" che è il "taglio brasiliano" che meglio corrisponde alla "cartella".

1 etto di pancetta (maiale) – "toucinho"

Poiché non abbiamo trovato il lombo di maiale abbiamo deciso di utilizzare: 5 etti di "fraldinha" e

2 etti di pancetta (per accentuare il sapore e la consistenza del sugo, in mancanza della carne di maiale)

1 bottiglia di salsa di pomodoro (700 grammi)

10 pomodorini tipo "datterini" tritati

3 bicchieri di acqua

½ bicchiere di latte

20-30 grammi di burro

1 bicchiere di vino tipo "Niágara" (demi-sec)

1 cucchiaino (minestra) di triplo concentrato di pomodoro (tubetto)

1 cucchiaino (dessert) di sale

1 cucchiaino (dessert) di zucchero

1 noce moscata piccola grattugiata

pepe a piacere

### **Procedimento**

Tritare la cipolla, la carota e il sedano (prima eliminare le fibre più dure da quest'ultimo) e tenere da parte.

Far rosolare la pancetta macinata nell'olio avendo cura di mescolare sempre. Appena comincia ad attaccarsi al tegame, aggiungere il resto della carne macinata e mescolare finché il liquido rilasciato dalla carne non risulterà evaporato.

A questo punto aggiungere il trito di cipolla-carota-sedano e coprire la pentola con il coperchio.

Quando le verdure si saranno appassite, unire i pomodorini tritati e, dopo qualche minuto, la salsa e il concentrato di pomodoro. Di seguito aggiungere il vino e, un po' alla volta, i 3 bicchieri di acqua.

Unire sale, pepe e noce moscata e infine lo zucchero, che servirà a eliminare l'acidità del pomodoro.

Far bollire il ragù (con il coperchio) per due ore a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto.

A cottura ultimata unire ½ bicchiere di latte, mescolare, fare bollire per un po' e togliere dal fuoco. Per finire aggiungere il burro.

Il ragù alla bolognese è utilizzato tipicamente per condire le tagliatelle e le lasagne.

**Ricetta originale (depositata presso la Camera di Commercio di Bologna):**

<http://www.accademiaitalianacucina.it/it/content/rag%C3%B9-alla-bolognese>

**Bibliografia:**

Accademia Italiana di Cucina. Delegazione di Bologna, *Cinquantesimo di Fondazione (1956-2006)*, Bologna, Delegazione A.I.C., 2006, p. 58

*La Mercanzia. Storie di tortellini, tagliatelle e...*, Bologna, Camera di commercio industria artigianato e agricoltura, stampa 2006, p. 15

Giancarlo Roversi, *Bologna la grassa*, in *I tesori della tavola in Emilia Romagna*, a cura di Giancarlo Roversi e Donatella Luccarini, Zola Predosa, L'Inchiostroblu, 1998, pp. 149-158