



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

RICETTA AGGIORNATA DEL TRADIZIONALE DEL RAGÙ ALLA BOLOGNESE **depositata il 20 aprile 2023 alla Camera di Commercio di Bologna**

INGREDIENTI E DOSI (PER 6 PERSONE)

Polpa di manzo macinata grossa: gr.400; Pancetta fresca di maiale a fette: gr. 150; mezza cipolla: circa gr. 60; 1 carota: circa gr. 60; 1 gambo di sedano: circa gr. 60; 1 bicchiere di vino rosso o bianco; Passata di pomodoro: gr.200; Doppio concentrato di pomodoro: 1 cucchiaino; 1 bicchiere di latte intero (facoltativo); Brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado); Olio extra vergine d'oliva: 3 cucchiaini; Sale e pepe.

PROCEDIMENTO

In una casseruola (di ottima qualità, pesante) antiaderente o di alluminio o in ghisa smaltata (un tempo era molto usato il tegame di coccio) di 24-26 cm di diametro, fare sciogliere la pancetta macinata o tritata con 3 cucchiaini d'olio. Quindi, aggiungere gli odori tritati finemente sul tagliere (non usare il mixer) e fare appassire il battuto lentamente a calore medio basso, sempre girando con un mestolo di legno (la cipolla non deve assolutamente prendere il sapore di bruciato). Alzare il calore e unire la carne macinata e, sempre mescolando accuratamente, cuocerla per una decina di minuti fino a che "sfrigola".

Versare il vino e farlo evaporare e ritirare completamente, fino a quando non si sentirà più odore di vino e, poi, unire il concentrato e la passata. Continuando a mescolare bene, versare una tazza di brodo bollente (ma si può usare anche semplicemente dell'acqua) e far cuocere piano, a recipiente coperto, per circa 2 ore (anche 3 ore secondo le preferenze e le carni usate) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre. A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può aggiungere il latte che deve essere fatto ritirare completamente. Infine, ultimata la cottura, aggiustare di sale e pepe. Il ragù dovrà risultare di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso.

NOTA:

Tradizionalmente a Bologna si usava la "cartella", cioè il diaframma del manzo, oggi difficile da trovare. In mancanza, o in aggiunta, sono da preferire i tagli anteriori ricchi di collagene quali il muscolo, la spalla, il sottospalla, la pancia, la punta di petto. Si possono fare dei misti. Secondo una moderna tecnica di procedimento, le carni si fanno ben rosolare a parte, da sole, e poi si mescolano al battuto degli odori anch'essi già rosolati.

VARIANTI AMMESSE

- 1) Carni miste: manzo (circa il 60%) e maiale (circa il 40%) (lombo o capocollo);
- 2) Carni tritate al coltello;
- 3) Pancetta stesa o arrotolata di maiale al posto della pancetta fresca;
- 4) Un profumo di noce moscata;



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

*ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA*

VARIANTI NON AMMESSE

- 1) Polpa di vitello;
- 2) Pancetta affumicata;
- 3) Solo carne di maiale;
- 4) Aglio, rosmarino, prezzemolo, altri aromi o spezie;
- 5) Brandy (in sostituzione del vino);
- 6) Farina (per addensare).

IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE PUÒ ESSERE ARRICCHITO CON:

- 1) Fegatini, cuori e durelli di pollo;
- 2) Salsiccia di maiale spellata e sbriciolata;
- 3) Piselli scottati aggiunti a fine cottura;
- 4) Funghi porcini secchi ammollati.