

## RAGÙ CLASSICO BOLOGNESE

Regioni:

Emilia Romagna

Ingredienti:

Ingredienti 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.

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.

### 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;

### 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 dorelli di pollo;
- 2) Salsiccia di maiale spellata e sbriciolata;
- 3) Piselli scottati aggiunti a fine cottura;
- 4) Funghi porcini secchi ammollati.

Il 20 aprile 2023 l'Accademia Italiana della Cucina ha depositato presso la Camera di Commercio di Bologna la ricetta rinnovata del vero Ragù alla Bolognese il cui testo di riferimento cambia rispetto a quello depositato il 17 ottobre 1982.

Categoria:

Sughi e salse

Note:

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.

Übersetzung:

## KLASSISCHE BOLOGNESE-SAUCE

Regionen: Emilia Romagna

Zutaten für 6 Personen

Grobes Hackfleisch vom Rind: 400 g;

In Scheiben geschnittener frischer Schweinebauch: gr. 150;

eine halbe Zwiebel: etwa gr. 60;

1 Karotte: ca. gr. 60;

1 Stange Sellerie: ca. gr. 60;

1 Glas Rot- oder Weißwein;

Tomatenpüree: 200 gr;

Doppeltes Tomatenmark: 1 Esslöffel;

1 Glas Vollmilch (optional);

Helle Fleisch- oder Gemüsebrühe (auch Brühwürfel);

Extra natives Olivenöl: 3 Esslöffel;

Salz und Pfeffer.

In einem antihafbeschichteten Topf aus Aluminium oder emailliertem Gusseisen (ausgezeichnete Qualität, schwer) (früher waren Steingutpfannen weit verbreitet) mit einem Durchmesser von 24–26 cm den gehackten oder gehackten Speck mit 3 Esslöffeln Öl schmelzen. Dann die fein gehackten Kräuter auf das Schneidebrett geben (nicht den Mixer verwenden) und die gehackte Mischung bei mittlerer bis niedriger Hitze langsam kochen lassen, dabei immer mit einer Holzgabel umrühren (die Zwiebel darf auf keinen Fall verbrannt schmecken).

Erhöhen Sie die Hitze, fügen Sie das Hackfleisch hinzu und kochen Sie es unter gründlichem Rühren etwa zehn Minuten lang, bis es „brutzelt“. Gießen Sie den Wein ein, lassen Sie ihn verdunsten und ziehen Sie ihn vollständig ab, bis Sie keinen Wein mehr riechen. Geben Sie dann das Konzentrat und das Püree hinzu. Unter ständigem Rühren eine Tasse kochende Brühe aufgießen (Sie können aber auch einfach Wasser verwenden) und in einem abgedeckten Behälter etwa 2 Stunden lang langsam kochen lassen (je nach Vorliebe und verwendetem Fleisch sogar 3 Stunden), dabei die Brühe hinzufügen warm nach Bedarf.

Nach einer empfehlenswerten alten Tradition kann nach der Hälfte der Garzeit Milch hinzugefügt werden, die vollständig entfernt werden muss.

Zum Schluss nach dem Garen mit Salz und Pfeffer würzen.

Der Ragù sollte eine schöne dunkelorange Farbe haben, umhüllend und cremig.

### ZULÄSSIGE VARIANTEN

1) Gemischte Fleischsorten: Rind (ca. 60 %) und Schweinefleisch (ca. 40 %) (Lende oder Hals);

2) Mit einem Messer gehacktes Fleisch;

3) Gestreckter oder gerollter Schweinebauch anstelle von frischem Speck;

4) Ein Duft von Muskatnuss;

### VARIANTEN NICHT ZULÄSSIG

1) Kalbsbrei;

2) Geräucherter Speck;

- 3) Nur Schweinefleisch;
- 4) Knoblauch, Rosmarin, Petersilie, andere Kräuter oder Gewürze;
- 5) Brandy (ersetzt Wein);
- 6) Mehl (zum Andicken).

#### BOLOGNESE-SAUCE KANN ANGEREICHERT WERDEN MIT:

- 1) Hühnerleber, -herzen und -schenkel;
- 2) enthäutete und zerbröckelte Schweinswurst;
- 3) Blanchierte Erbsen werden am Ende des Garvorgangs hinzugefügt;
- 4) Eingeweichte getrocknete Steinpilze.

Am 20. April 2023 hinterlegte die Italienische Kochakademie das erneuerte Rezept für das echte Ragù alla Bolognese bei der Handelskammer von Bologna, dessen Referenztext sich im Vergleich zu dem am 17. Oktober 1982 hinterlegten ändert.  
Kategorie: Soßen und Soßen

Notiz: Traditionell verwendete man in Bologna die „Cartella“, also das Zwerchfell des Rindfleisches, das heute nur noch schwer zu finden ist. In Abwesenheit oder zusätzlich sind kollagenreiche Vorderschnitte wie Muskel, Schulter, Schulter, Bauch, Bruststück vorzuziehen. Mischungen sind möglich. Nach einer modernen Verfahrenstechnik werden die Fleischstücke einzeln und einzeln gut angebraten und anschließend mit den ebenfalls bereits angebratenen gehackten Kräutern vermischt.