



Ragù alla Bolognese

Ricetta della Famiglia Carati

Per fare un buon ragù bisogna iniziare al mattino presto,
quindi la spesa va fatta il giorno prima:

1 kg di macinato di manzo
3 hg di macinato di traculo di maiale
(il lombo è troppo magro e può risultare stopposo)
1 hg di pancetta (se ci sono dei ritagli di prosciutto non guastano)
1 latta di pelati da circa 500 gr
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
Ci vogliono anche 1 cipolla gialla, 1 carota, 1 gambo di sedano,
olio extravergine di oliva (a coprire il fondo del tegame),
1 noce di strutto, 1 bicchiere di latte, ½ bicchiere di vino rosso,
1 moka di caffè, 1 o più bicchieri di buon vino bianco

Preparazione

Taglierete finemente le verdure per poi soffriggerle nell'olio extravergine
a cui avrete aggiunto lo strutto.

Nel frattempo, se avrete messo su la moka, il caffè, oltre a tonificarvi,
attenuerà con il suo profumo quello del soffritto.

Aggiungerete poi, appena le verdure avranno preso colore, la pancetta,
facendola soffriggere un poco.

Aggiungerete quindi le carni facendo in modo, con l'aiuto di un cucchiaino di legno,
che si amalgamino ben bene sul fuoco vivo.

Aggiungerete il vino rosso e continuerete a girare ogni tanto,
finché le carni non avranno perso la parte acquosa.

Aggiungerete poi i pelati e il concentrato di pomodoro.

Una volta ripreso il bollore aggiungerete il latte e il burro,
continuando ancora a girare con il mestolo di legno affinché il tutto si amalgami ben bene.

A questo punto non vi dimenticherete di mettere la retina frangi fiamma sotto la pentola, abbasserete il fuoco e,
lasciando uno spiraglio frapponendo il cucchiaino di legno fra il coperchio e la pentola, continuerete la cottura.
Dunque finalmente vi potrete concedere un primo meritato calice di vino bianco fresco e fruttato, con la certezza
che fra due o tre ore circa, a seconda delle preferenze personali, avrete pronto il vostro Ragù alla Bolognese.