

# Ricette a quadretti

## Ragù alla bolognese



Nel 1982 la delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina ha depositato presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna la ricetta ufficiale del ragù bolognese, allo scopo di garantire la continuità ed il rispetto della tradizione gastronomica bolognese in Italia e nel mondo. La ricetta che presentiamo è una variante moderna di quella tradizionale.

N. porzioni: 12

Tempo: 90 min

### Ingredienti

- 800 g macinato misto manzo/maiale
- 1 salsiccia
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 400 g di salsa di pomodoro
- 250 cl vino rosso (secco e non frizzante)
- olio di oliva
- sale e pepe
- qualche rametto di rosmarino

### Preparazione

1. Affettare la cipolla, le carote e il sedano in piccoli pezzi e tritatele finemente, utilizzando eventualmente il frullatore.
2. Versare dell'olio in una casseruola capiente e scaldarlo. Aggiungere le verdure tritate e cuocerle per 10 minuti.
3. Unire il macinato avendo la cura di spezzettarlo e la salsiccia pelata e tagliata a tocchetti. Cucinare per 15 minuti.

4. Versare il vino e la salsa sulla carne. Salare e pepare. lasciare cuocere per un'ora e 15 minuti.
5. Aggiungere a cottura quasi ultimata i rametti di rosmarino.

### **Versione tradizionale dell'Accademia Italiana della Cucina**

#### **Ingredienti**

carne di manzo e maiale, salsiccia, pancetta fresca, carota, sedano, cipolla, sale, pepe, pomodori maturi (oppure pelati o concentrato), vino bianco secco (che ha preso il posto dell'aceto di una volta), olio d'oliva

#### **Preparazione**

Soffriggere gli odori in olio d'oliva (eventualmente burro), aggiungere la pancetta, la salsiccia e il resto della carne tritata. Sfumare la carne con vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere i pomodori schiacciati e cuocere a fuoco basso per un'ora circa.