

Il ragu alla bolognese



Ingredienti per 4 persone

• 300 g di diaframma di manzo • 150 g di pancetta di suino fresca • 50 g di carota • 50 g di costa di sedano • 50 g di cipolla • 5 cucchiari di salsa di pomodoro o 20 g di estratto triplo • ½ bicchiere di vino bianco o rosso 1/2 • 200 g di latte intero • pepe nero e sale • brodo di carne

Preparazione

Facciamo fondere la pancetta tritata, aggiungiamo le verdure tritate e lasciamole appassire dolcemente. Aggiungiamo la carne macinata e facciamola insaporire, mescolando, sino a che "sfrigola"; bagnamo con il vino e uniamo il pomodoro allungato con un poco di brodo, lasciamo sobbollire per circa 2 ore, aggiungendo un po' alla volta il latte e aggiustando di sale e pepe nero. Facoltativa ma consigliabile l'aggiunta a cottura ultimata della panna di affioramento di 1 litro di latte intero. Francamente questa versione ci lascia perplessi per la brevità della cottura che dovrebbe superare le 4 ore a fuoco lentissimo e in casseruola coperta.

Mentre ci lascia addirittura esterrefatti il consiglio della panna. Siamo invece d'accordissimo sulla scelta del taglio di carne, quanto mai sanguigno e succoso. La macelleria Massimo Zivieri di

Monzuno, nell'Appennino bolognese, ci propone una versione di gran classe per la scelta delle materie prime: la pancetta è di suino di razza Mora romagnola, il macinato di bovino è di razza Piemontese del consorzio La Granda (85% di anteriore e 15% di diaframma), il vino è rosso e il pomodoro è doppio concentrato; non mette latte, la pancetta e le verdure vengono messe in casseruola insieme. Anche in questo caso la cottura è di due ore. Altre versioni usano la salsiccia al posto della pancetta, mettono qualche porcino secco e persino i fegatini di pollo. Soprattutto ci pare impossibile che la versione storica non usasse aromi, in particolare alloro e garofano.

Il nostro suggerimento: 80% di carne bovina (anteriore e diaframma), 20% di pancetta suina, almeno 300 g delle tre verdure (con prevalenza di cipolla) per ogni chilo di carni, alloro e un tantino di salvia e rosmarino; lungo insaporimento a fuoco medio alto, rigirando spesso e a pentola scoperta della carne ben mescolata con il soffritto di verdure e pancetta finché il tutto è ben colorito, asciutto e quasi sgranato; aggiunta di vino rosso (un Lambrusco secco) abbondante in cui è diluito il concentrato (70/80 g per chilo di carne); successiva cottura a fuoco dolcissimo e con coperchio per circa 4 ore.