

SALSE E SUGHI

Ragù alla bolognese, la ricetta tradizionale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il ragù alla bolognese è il re dei sughi italiani, famoso per la sua **ricchezza di sapori** e la sua **consistenza cremosa**. Preparato con **carne macinata**, pancetta, verdure, vino e pomodoro, [questo sugo di carne](#) richiede una cottura lenta e paziente per sviluppare tutto il suo potenziale aromatico.

Il ragù alla bolognese è perfetto per condire tagliatelle, lasagne e molti altri piatti, ed è una ricetta classica che non può mancare nel tuo repertorio culinario. *Scopri la ricetta originale e tutti i segreti per preparare un ragù alla bolognese come vuole la tradizione.*

INGREDIENTI PER FARE IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE

CARNE MACINATA DI MANZO 600 gr

CIPOLLE 50 gr

CAROTE 50 gr

SEDANO 30 gr

PANCETTA FRESCA 100 gr

POLPA DI POMODORO 400 gr

VINO ROSSO 100 ml

SALE

PEPE NERO

COME FARE IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE

1 Per preparare il ragù alla bolognese, prima di tutto bisogna preparare il soffritto, tritando finemente, cipolla, carota e sedano. In ultimo, trita la pancetta fresca, sempre al coltello fino ad ottenere quasi una pasta.

Puoi tritare gli ingredienti anche con il tritatutto cerca di tritarli finemente senza però ottenere una pappetta.

Nel caso macinassi tu stesso la carne, puoi tritarli nel tritacarne.





2 In un tegame altro, senza aggiungere altri grassi, fai rosolare a fuoco basso la pancetta.

una volta ben rosolata, aggiungi il trito di verdure e sempre a fuoco basso fai rosolare circa 5 minuti, finchè non si asciugano per bene.

Aggiungi la carne e alzando il fuoco leggermente, fai rosolare anche questa circa 10 minuti, finchè non si asciugano bene.

Quando la carne comincia a sfrigolare, sfuma con il vino rosso. Io in genere utilizzo del Lambrusco secco o del Sangiovese.

Anche qui, fiamma alta e lascia asciugare bene prima di passare all'ingrediente successivo.





3 Quando il vino si è asciugato del tutto, versa la polpa di pomodoro. Poi l'acqua, quel tanto che basta per coprire completamente la carne.

Copri con un coperchio, tenendolo socchiuso con il cucchiaino di legno e lascia cuocere a fuoco basso circa 2,5 h in tutto, mescolando ogni 20/30 minuti.

A fuoco basso significa, che il bollore deve essere consistente, ma non troppo violento. Si può utilizzare il brodo al posto dell'acqua, ma secondo me è uno spreco di risorse fare del brodo fresco per fare il ragù in quanto in questo caso eviterei di utilizzare il brodo ottenuto dal dado.





4 Ogni volta che mescoli, controlla che il ragù non si stia asciugando troppo. A metà cottura, dovresti aver bisogno di aggiungere un bicchiere d'acqua per proseguire la cottura.

Trascorse le 2,5 h, dall'aggiunta del pomodoro, assaggia, correggi di sale e pepe secondo il tuo gusto, lascia cuocere ancora 15/20 minuti lasciando la pentola scoperta e il ragù alla bolognese è pronto*.

*la mia versione è pronta così: Si potrebbe aggiungere a questo punto un mezzo bicchiere di latte o di panna, ma io non lo faccio. O meglio: lo faccio solamente se il ragù lo utilizzo per condire le tagliatelle. Nel caso di lasagne e polenta, ad esempio, lo lascio così o al limite aggiungo una noce di burro.





COME CONSERVARE IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Se vuoi cucinare abbondante ragù alla bolognese per poi riutilizzarlo più avanti, puoi metterlo ancora bollente in barattoli di vetro sterilizzati, avvitali bene e aspetta che il ragù si raffreddi a temperatura ambiente, ora puoi riporli in frigo per massimo 15 giorni a barattolo chiuso, per non più di 3 giorni dopo l'apertura del coperchio.

SE TI È PIACIUTO IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE, POTREBBERO PIACERTI

[Sugo alla genovese](#)

[Lasagne di crepes](#)

[Riso al forno alla siciliana](#)

[Anelletti al forno](#)

[Pasta al forno ragù e besciamella](#)

ANCHE QUESTE RICETTE: