

SALSE E SUGHI

Ragù alla bolognese, la ricetta tradizionale

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta tradizionale del ragù alla bolognese, un sugo corposo e gustoso preparato con carne macinata, soffritto di verdure e una cottura lenta. Ideale per piatti di pasta fresca.

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.





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, finché non si asciugano per bene.

Aggiungi la carne macinata e alzando il fuoco leggermente, fai rosolare anche questa circa 10 minuti, finché non si asciuga 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 ore e mezza in tutto, mescolando ogni 20/30 minuti.

A fuoco basso significa, che il bollore deve essere consistente, ma non troppo violento.





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.





RAGÙ ALLA BOLOGNESE: LA RICETTA TRADIZIONALE PER UN SUGO

Il ragù alla bolognese è uno dei sughi più famosi della cucina italiana, **conosciuto per il suo sapore ricco e la sua consistenza corposa**. **PERFETTO** Preparato con carne macinata, soffritto di verdure, vino e pomodoro, questo sugo richiede una lunga cottura a fuoco lento per permettere agli ingredienti di amalgamarsi e creare un sapore profondo e intenso. Perfetto per condire pasta fresca come le tagliatelle, o per essere utilizzato nella preparazione delle lasagne alla bolognese e del risotto alla bolognese, *il ragù alla bolognese è un piatto che richiede tempo e pazienza, ma il risultato è assolutamente irresistibile.*

COME CONSERVARE IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Il ragù alla bolognese può essere conservato in frigorifero per 3-4 giorni, chiuso in un **contenitore ermetico**. Prima di riscaldarlo, aggiungi un po' di brodo o acqua per mantenere la giusta consistenza. Se vuoi conservarlo più a lungo, puoi congelarlo: dividi il ragù in porzioni e conservalo in contenitori o sacchetti adatti al congelamento. In questo modo potrai gustarlo fino a 3 mesi dopo la preparazione, riscaldandolo a fuoco lento per preservarne il sapore.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre gli sprechi, puoi riutilizzare gli ingredienti avanzati del ragù alla bolognese in altre **ricette**. Ad esempio, puoi preparare delle polpette di carne utilizzando il trito di carne macinata e verdure avanzate. Se ti avanza del ragù, puoi utilizzarlo per farcire una lasagna o dei cannelloni.

. Anche il soffritto di cipolla, carota e sedano può essere preparato in abbondanza e congelato, pronto per essere utilizzato in future ricette come [minestrone](#) o [zuppe](#) di verdure. Questo ti permetterà di ottimizzare gli ingredienti e ridurre al minimo gli sprechi in cucina.