

SALSE E SUGHI

## Ragù bianco

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO:

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

---



Il **ragù bianco** è un grande classico della cucina italiana, un condimento per la pasta ricco e saporito, perfetto per chi cerca un'alternativa al tradizionale sugo al pomodoro. Questa [ricetta del ragù in bianco](#) si basa su una cottura lenta e paziente, che permette alla carne di diventare tenerissima e ai sapori di amalgamarsi alla perfezione. È un tipo di ragù di carne molto versatile, che ricorda il tradizionale [ragù di carne classico](#) o il celebre [Ragù alla bolognese](#), ma senza l'uso della [salsa di pomodoro](#). Si possono creare infinite varianti di questo sugo, usando carni diverse: sono un ottimo esempio le [tagliatelle al ragù bianco d'agnello e carciofi](#) o, per gli amanti della cacciagione, dei [gnocchetti alla zucca al ragù bianco di capriolo](#)

o un ricco [Ragù di cinghiale](#). Per una versione più semplice, sono deliziosi anche i [fusilli al ragù bianco](#), magari arricchiti con altri ingredienti come nei [Fusilli con ragù bianco di salsiccia e funghi](#).

## INGREDIENTI PER FARE IL RAGÙ

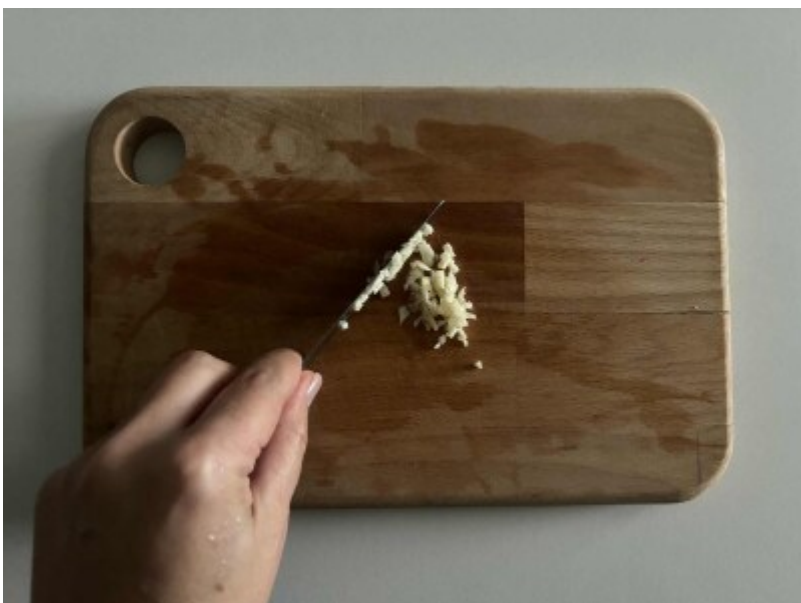
### BIANCO

CARNE MACINATA MISTA metà manzo e  
metà maiale - 500 gr  
CIPOLLA DORATA 1  
CAROTA 1  
COSTA DI SEDANO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
VINO BIANCO SECCO 100 gr  
BRODO DI CARNE 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20  
gr  
BURRO 20 gr  
MAZZETTO AROMATICO 1 rametto di  
rosmarino, 1 foglia di alloro, 1 foglia di  
salvia - 1  
SALE FINO  
PEPE NERO

## COME FARE IL RAGÙ BIANCO

**1** Inizia preparando le verdure, che devono essere freschissime. Sbuccia la cipolla, l'aglio e la carota. Elimina i filamenti e le foglie dalla costa di sedano e lava tutto accuratamente.

Trita tutte le verdure (cipolla, carota, sedano e aglio) molto finemente al coltello. Più il trito è fine, più si scioglierà nel sugo creando una crema deliziosa. Metti tutto insieme in una ciotolina.





**2** In una pentola capiente versa l'olio extravergine e il burro. Accendi la fiamma e fai

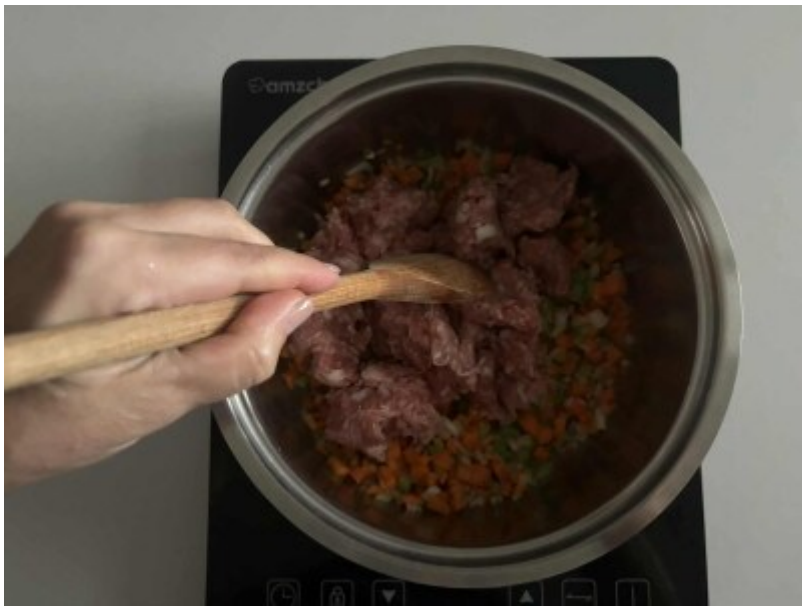
sciogliere dolcemente.

Quando il condimento sfrigola, aggiungi tutto il trito di verdure preparato. Fai rosolare a fiamma dolce per almeno 5-10 minuti: le verdure devono appassire e diventare lucide, senza bruciare.





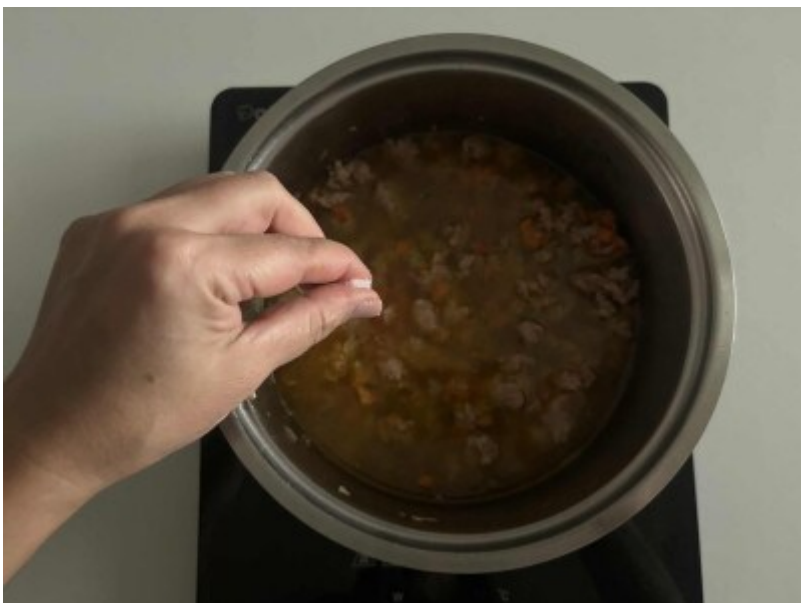
- 3 Alza leggermente la fiamma e aggiungi la carne macinata. **Qui serve pazienza:** sgrana bene la carne con il cucchiaio di legno e falla rosolare finché non cambia completamente colore e perde i suoi liquidi. Deve "sfrigolare" e non bollire.

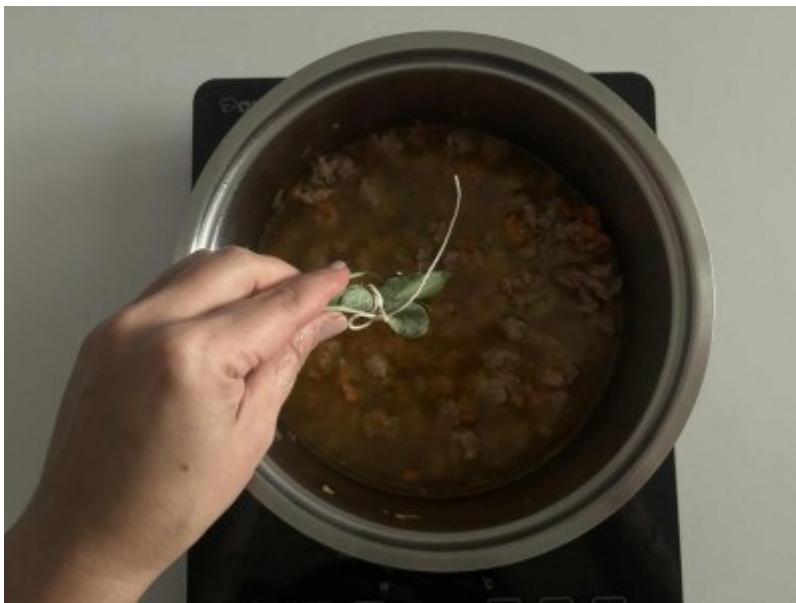


- 4 Versa il vino bianco e lascia evaporare completamente la parte alcolica (non devi più sentire odore di vino che pizzica il naso).



- 5 Ora crea il mazzetto aromatico: prendi salvia, rosmarino e alloro e legali insieme con un pezzetto di spago da cucina (così potrai toglierli facilmente a fine cottura senza lasciare aghi nel piatto). Aggiungi uno o due mestoli di brodo caldo, regola di sale e pepe e immergi il mazzetto aromatico nel sugo





**6** Abbassa la fiamma al minimo, metti il coperchio (lasciando un piccolo spiraglio) e lascia cuocere dolcemente per circa 1 ora e mezza / 2 ore.

**Controlla ogni tanto:** se il ragù si asciuga troppo, aggiungi un altro po' di brodo caldo. A fine cottura dovrai ottenere un sugo denso, ristretto e ricco, non una minestra





## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza lattosio:** Per una versione senza lattosio, sostituisci il burro del soffritto con una quantità equivalente di olio extravergine d'oliva.

**Versione light:** Utilizza un macinato di carni bianche (pollo e tacchino) al posto di quello misto e ometti il burro, usando solo un filo d'olio.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il segreto per un ragù saporito è la rosolatura. Rosola molto bene prima il trito di verdure e poi la carne, a fiamma vivace. Questo passaggio crea la "**reazione di Maillard**" che sprigiona profumi e sapori intensi.

**Lo sfizio in più:** Per un ragù bianco cremoso e ancora più ricco, a fine cottura puoi aggiungere mezza tazzina di latte o di panna fresca e mescolare bene. Diventerà più chiaro e vellutato.

**L'idea per i bambini:** Se i bambini non amano i pezzetti di verdura, puoi tritare molto finemente il soffritto o, ancora meglio, frullarlo con un po' di brodo una volta cotto, prima di aggiungere la carne.

**Idea antispreco:** Non buttare le foglie e i gambi più esterni del sedano o le parti meno nobili della carota. Usali per preparare il brodo vegetale che ti servirà per la cottura del ragù.

## COME CONSERVARE IL RAGÙ BIANCO

**Il ragù bianco si conserva magnificamente.** Puoi tenerlo in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per 4-5 giorni. Anzi, il giorno dopo è ancora più buono! Si può anche congelare in comode porzioni da utilizzare all'occorrenza.