

## Ragù alla bolognese

*La ricetta proposta si basa sull'autentica ricetta della tradizione ma, come spesso accade, le ricette tradizionali vengono interpretate e rielaborate in molti modi. Su una cosa, comunque, tutti sembrano concordare: il ragu' non deve mai essere servito con gli spaghetti, ma con tagliatelle o fettuccine.*



**Tempo preparazione:**  
60 minuti

**Tempo di cottura:**  
200 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per il ragu':

200 g di cipolle

100 g di sedano

100 g di carote

200 g di pomodori

300 g di pancetta

600g di manzo (preferibilmente dal lombatello)

100 ml di concentrato di pomodoro

100 ml di vino rosso

200 ml di latte

sale q.b.

### Istruzioni per la preparazione

1. Prepara una dose di pasta per Sfogliatrice (la ricetta e' a pagina 126) e taglia la sfoglia con il Tagliapasta per le tagliatelle.
2. Sbuccia e affetta le verdure nel Food Processor, utilizzando il disco per



affettare grossolanamente. Passa la pancetta attraverso la trafla media del Tritacarne (v. nota) e tieni da parte. Trita il manzo con la trafla grossa del Tritacarne e tieni da parte. Quindi, passa anche le cipolle, il sedano, la carote e i pomodori attraverso la trafla grossa.

3. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Versa la pancetta nel recipiente e lascia cuocere per 10 minuti. Unisci le cipolle, il trito di verdure e il concentrato di pomodoro e cuoci per 5 minuti. Aggiungi la carne di manzo e prosegui la cottura per altri 5 minuti. Aggiungi lentamente il vino e porta a bollore per far evaporare l'alcol. Versa lentamente il latte, assicurandoti che venga completamente incorporato nel composto.

4. Inserisci il Paraschizzi. Abbassa la temperatura a 95°C in modo da far sobbollire il sugo e imposta 3 ore sul timer. Prima di servire con le tagliatelle, se necessario, regola il sale.

Nota:

1. Non è essenziale utilizzare il Tritacarne. Gli ingredienti possono essere tranquillamente tritati in più riprese anche nel Food Processor, anche se in questo caso la consistenza finale sarà meno omogenea.

2. Il tempo di cottura è puramente indicativo perché dipende dal tipo di carne utilizzato e dai gusti personali. Sicuramente una cottura lenta e a temperatura moderata consente di avere un ragu' più morbido e gustoso.

Per servire:

5. Per cuocere la pasta, riempi a metà il recipiente con acqua salata, regola la temperatura a 120°C e porta a pieno bollore. La pasta sarà cotta dopo 5-7 minuti.

6. Scalda il sugo in una padella, unisci la pasta scolata e mescola; completa con parmigiano grattugiato.

Variante:

Lasagne alla Bolognese

1. Prepara il ragu' alla bolognese ma, invece di tagliare la sfoglia di pasta a tagliatelle, ricavane rettangoli da 10 x 15 cm che lascerai asciugare (per preparare questa ricetta, alcuni preferiscono utilizzare la pasta verde).

2. Prepara  $\frac{1}{4}$  di litro di salsa besciamella (v. la ricetta a pagina 148 / capitolo SALSE).

3. Per finire, prendi una pirofla da 30 x 20 cm. Disponi un po' di ragu' nella pirofla, ricopri con uno strato di pasta, quindi versa uno strato di besciamella sopra la pasta. Ricopri con altra pasta e versa un nuovo strato di ragu'. Continua in questo modo, alternando gli strati, fino a riempire la pirofla e a consumare tutto il ragu'. Termina con uno strato di besciamella e cospargi di parmigiano.