

Nel ragù ci va il latte? Ecco cosa dice la vera ricetta

Nel ragù¹ ci va il latte?

Ragù¹: da Pellegrino Artusi all'Accademia Italiana della Cucina, sono tutti d'accordo. E vi spiegano la ricetta di Redazione

Il ragù¹ alla bolognese è uno dei sughi più¹ diffusi in tutta Italia e all'estero: carne macinata, soffritto, pomodoro. Agli ingredienti di base c'è chi aggiunge del vino per sfumare, foglie di alloro o bacche di ginepro. ? una ricetta così classica che la sanno fare tutti, anche senza dover leggere dosi e procedimento. O, almeno, pensano di saperla fare tutti, perché il trucco per renderla speciale è anche il più¹ controverso. Nel ragù¹ ci va il latte?

Per Pellegrino Artusi è sì

Sì. Lo dice uno dei capostipiti della cucina italiana, Pellegrino Artusi autore nel 1891 di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Nel suo libro si trova una ricetta dei maccheroni alla bolognese, e la versione raccolta dal gastronomo di Forlimpopoli parla di un ragù¹ bianco con vitello e carne secca, soffritto di sedano, carote e cipolle, poca farina e una lunga cottura nel brodo. Al momento di condire il maccherone al dente, consiglia: «Quando è fatto l'ingotolo, se volete renderli anche più¹ delicati, unite infine mezzo bicchiere di panna».

Ada Boni lo conferma

Per i più¹ scettici siamo andati a caccia anche di una seconda versione tradizionale, ma un po' più¹ contemporanea. Anche Ada Boni nel suo *Il talismano della felicità* del 1925 descrive il suo ragù¹ alla bolognese, molto più¹ simile a quello che tutti conosciamo: carne trita di manzo e/o maiale, trito di pancetta, soffritto di sedano, carote e cipolla, un cucchiaino di salsa di pomodoro e cottura con acqua o brodo. Ma la cuoca romana ci tiene a precisare che: «C'è una tradizione bolognese più¹ raffinata che consiglia di bagnare l'ingotolo col latte invece che col brodo o acqua. ? questione di gusti. Certo l'aggiunta del latte comunica alla salsa una maggiore finezza».

L'Accademia Italiana della Cucina, lo sancisce

Le conferme arrivano a quota 2, ma la risposta ce la fornisce definitivamente la delegazione bolognese dell'Accademia Italiana della Cucina, che il 17 ottobre 1982 deposita la ricetta "attualizzata" del vero ragù¹ alla bolognese: ha il latte. Dario Bressanini nel suo blog di scienza della cucina scrive: «Non pensate che il ragù¹ "autentico" sia esclusivamente il "vostro" solo perché "voi" lo avete sempre fatto nella stessa maniera. Come ho detto, in realtà il ragù¹ "autentico" non esiste».

Ragù¹ alla bolognese classico: la ricetta dell'Accademia

Ingredienti

300 g di polpa di manzo (cartella o pancia o fesone di spalla o fusello) macinata grossa

150 g di pancetta di maiale

50 g di carota gialla

50 g di costa di sedano

30 g di cipolla

300 g di passata di pomodoro o pelati

½ bicchiere di vino bianco secco

½ bicchiere di latte intero

poco brodo

olio extravergine d'oliva o burro

sale

½ bicchiere di panna liquida da montare (facoltativa)

Procedimento

Sciogliere, in un tegame di circa 20 cm possibilmente di terracotta o di alluminio spesso, la pancetta tagliata prima a dadini e poi tritata fine con la mezzaluna. Unire 3 cucchiaini d'olio o 50 g di burro e gli odori tritati fini e far appassire dolcemente. Unire la carne macinata e mescolare bene con un mestolo facendola rosolare finché non "sfrigola". Bagnare con il vino e mescolare delicatamente sino a quando non sarà completamente evaporato. Unire la passata o i pelati, coprire e far sobbollire lentamente per circa 2 ore aggiungendo, quando occorre, del brodo, verso la fine unire il latte per smorzare l'acidità del pomodoro.

Aggiustare di sale e di pepe. Alla fine, quando il ragù¹ è pronto, secondo l'uso bolognese, si usa aggiungere la panna se si tratta di condire paste secche. Per le tagliatelle il suo uso è da escludere.

Articoli più¹ letti

Nel ragù ci va il latte? Ecco cosa dice la vera ricetta

Ristorante senza pos: posso non pagare? L'avvocato risponde

di Fabiana Salsi

Ischia: i nuovi indirizzi da provare per mangiare e bere bene

di Fabiana Salsi

Pasta veloce e leggera: 10 ricette senza rinunce

di Redazione