

Ragù alla bolognese antico (con fegatini)

🍴 6 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 1h30m

🥛 lait 🌿 céleri

Version historique pré-codification du ragù bolognais, telle que Pellegrino Artusi l'a documentée en 1891 dans « *La scienza in cucina* » (recette n° 87, *Maccheroni alla bolognese*). Veau, foies de volaille, champignons secs, très peu de tomate. Mijotage plus court qu'un ragù moderne, profil délicat et parfumé. À servir sur tagliatelle ou pâtes longues.

italienne

INGRÉDIENTS

□ ceps secs	15 g	□ concentré de tomate, une cuillère à café, à peine	15 g
□ eau tiède	200 ml	□ bouillon de viande	400 ml
□ Soffritto	1 recette	□ sel fin	1 càc
□ veau haché, épaule ou collier, hachage gros	400 g	□ poivre noir moulu	
□ foies de volaille, enlever fiel et nerfs	150 g	□ noix de muscade, une pointe	
□ beurre	30 g	□ beurre	20 g
□ huile d'olive	1 càs	□ tagliatelle fraîches, ou bucatini, selon l'esprit « maccheroni » du 19e siècle	500 g
□ vin blanc sec	150 ml	□ parmigiano reggiano rape	

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Réhydrater *ceps secs* dans *eau tiède* pendant 20 minutes. Égoutter (garder l'eau filtrée), hacher finement.
2. Préparer *Soffritto* — version classique oignon/carotte/céleri, cuit au beurre plutôt qu'à l'huile pour rester dans l'esprit Artusi.
3. Détailler *veau haché* et réserver. Parer *foies de volaille*, hacher au couteau en grain moyen — pas au robot, qui rend la texture pâteuse. Réserver à part.

— Cuisson de la viande —

4. Dans une *cocotte en fonte* épaisse, ajouter *beurre* au soffritto déjà cuit et *huile d'olive*. Monter sur feu moyen-vif.
5. Ajouter le veau haché et cuire en écrasant à la *cuillère en bois* jusqu'à légère coloration, 8 minutes.
6. Ajouter les cèpes hachés et leur eau de trempage filtrée. Laisser réduire 5 minutes.
7. Déglacer avec *vin blanc sec* et laisser évaporer complètement, 5 minutes.

— Mijotage —

8. Incorporer *concentré de tomate* dilué dans *bouillon de viande*. Saler avec *sel fin*, poivrer avec *poivre noir moulu* et râper *noix de muscade*.
9. Mijoter à très petit feu, à couvert partiel, 1 heure¹⁵. La sauce doit rester claire, juste nappante, pas brune comme le bolognese moderne. Ajouter du bouillon si elle s'assèche.

— Foies en fin de cuisson —

10. Quand la viande est tendre, ajouter les foies de volaille hachés et cuire ^{**5 à 7 minutes seulement**}. Ils doivent rester moelleux et juste cuits — sur-cuits, ils deviennent granuleux et amers.
11. Goûter, rectifier. Terminer avec *beurre* hors du feu pour lier (mantecatura à la bolonaise).

— Service —

12. Servir sur *tagliatelle fraîches*, avec *parmigiano reggiano rape*.

***Pourquoi les foies en fin de cuisson** : leur protéine coagule très vite. Ajoutés en début de mijotage, ils durcissent en grains amers. Ajoutés 5-7 minutes avant la fin, ils restent moelleux et apportent une rondeur ferreuse caractéristique de la version 19e.*

***Variante senza fegatini** : pour ceux qui n'apprécient pas les abats, remplacer par 150 g de veau supplémentaire et ajouter @champignons de Paris[200%g](hachés finement, cuits avec les cèpes). On perd le caractère mais on garde l'esprit Artusi.*

traditionnel