

# Ragù alla Bolognese

🍴 8 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 3h30m

🥛 lait 🌿 céleri

Sauce à la viande emblématique de Bologne, codifiée par l'Accademia Italiana della Cucina (1982, mise à jour 2023).

Mijotage long (3 h minimum), peu de tomate, lait pour adoucir, pas d'ail. Base de la lasagne bolognaise et des tagliatelle al ragù.

italienne

## INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> Soffritto	<b>1 recette</b>
<input type="checkbox"/> pancetta	<b>150 g</b>
<input type="checkbox"/> bœuf haché	<b>500 g</b>
<i>plate de côte ou cartella, 15 à 20% de gras</i>	
<input type="checkbox"/> vin blanc sec	<b>200 ml</b>
<input type="checkbox"/> lait entier	<b>300 ml</b>
<input type="checkbox"/> concentré de tomate	<b>30 g</b>
<input type="checkbox"/> pulpe de tomate	<b>200 g</b>
<input type="checkbox"/> sel fin	<b>1 cas</b>
<input type="checkbox"/> poivre noir moulu	
<input type="checkbox"/> bouillon de viande	<b>500 ml</b>

## PRÉPARATION

1. Préparer *Soffritto* (450 g d'oignon, carotte, céleri en brunoise fine).
2. Détailler *pancetta* en très petits dés.
3. Dans une *cocotte en fonte* épaisse, faire fondre la pancetta à feu doux pour qu'elle rende sa graisse, environ *10 minutes*.
4. Ajouter le soffritto et poursuivre la cuisson *5 minutes* pour parfumer dans la graisse de pancetta.
5. Augmenter le feu et ajouter *bœuf haché*. Cuire en écrasant la viande à la *cuillère en bois* jusqu'à ce qu'elle soit légèrement colorée, *10 minutes*.
6. Déglacer avec *vin blanc sec* et laisser évaporer complètement, *5 minutes*.
7. Ajouter *lait entier* et laisser réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit presque entièrement absorbé, *20 minutes*. Le lait adoucit l'acidité et attendrit la viande.
8. Incorporer *concentré de tomate* et *pulpe de tomate*, saler avec *sel fin* et poivrer généreusement avec *poivre noir moulu*.
9. Mouiller à hauteur avec *bouillon de viande* et laisser mijoter à très petit feu, à couvert partiel, pendant *3 heures minimum*. Remuer toutes les *30 minutes* et ajouter du bouillon si le ragù

s'assèche. Le résultat doit être nappant, brun foncé, et le gras doit perler en surface.

*Le ragù est meilleur préparé la veille. Il se conserve 3 jours au réfrigérateur et se congèle très bien.*

*Pas d'ail dans le ragù bolognais traditionnel. Le concentré de tomate et la pulpe doivent rester discrets — ce n'est pas une sauce tomate à la viande mais une sauce à la viande légèrement tomate.*

traditionnel