

Ragù alla Bolognese de Zia Nerina

🍴 6 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 40m

🥛 lait 🌿 céleri

Le ragù bolognais de la Trattoria Nerina, célèbre table de Bologne des années 1950 tenue par une restauratrice surnommée affectueusement *"Zia Nerina"* ("Tante Nerina") — elle n'est pas une parente, juste une figure historique de la cuisine bolognaise. Recette documentée par Elizabeth David dans *"Italian Food"* (1954), reprise et popularisée par Emiko Davies. Trois signatures fortes : foies de poulet, vin blanc, cuisson courte (30-40 min). Version *"homestyle"* émilienne classique, antérieure au ragù codifié par l'Accademia Italiana della Cucina en 1982.

italienne / Émilie-Romagne

INGRÉDIENTS

□ Soffritto	250 g	□ bouillon de boeuf, deux verres, environ 400 ml ; ou eau à défaut	2
□ pancetta	160 g	□ sel fin	
□ foies de poulet, parés, dénervés	110 g	□ poivre noir	
□ beurre, une bonne noix, environ 20 g	1	□ noix de muscade	
□ boeuf hache maigre	220 g	□ tagliatelle fraîches, 80 g par personne	
□ concentré de tomate	3 càs	□ parmigiano reggiano rape	
□ vin blanc, un verre, environ 200 ml	1		

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Préparer la brunoise pour le soffritto : *Soffritto* (1 petite carotte + 1 branche de céleri + 1 oignon brun, le tout très finement haché). ****Ne pas la cuire encore**** — elle sera ajoutée après la pancetta.
2. Hacher finement *pancetta*.
3. Couper *foies de poulet* en petits morceaux.

— Pancetta au beurre —

4. Dans une *cocotte profonde*, faire fondre *beurre* à feu moyen. Ajouter la *pancetta* hachée et la faire ****dorer doucement**** jusqu'à belle couleur ambrée, *5 minutes*.

— Soffritto —

5. Ajouter la brunoise de légumes (carotte, céleri, oignon) à la *pancetta*. Faire suer à feu doux jusqu'à ce que l'oignon devienne ****transparent****, *10 minutes*. Ne pas colorer.

— Viandes —

6. Monter à feu moyen, ajouter *boeuf hache maigre* et remuer pour bien le brunir, *5 minutes* — la viande doit perdre son rouge cru et commencer à dorer.

7. Ajouter les foies de poulet en petits morceaux et poursuivre 3 minutes, juste pour les saisir.

***Les foies de poulet** : c'est la signature de cette version bolonaise traditionnelle, absente des ragù modernes (y compris Bottura). Ils donnent au ragù une **profondeur terreuse, presque ferreuse**, qui rappelle les ragù ruraux émilien d'avant-guerre. À ne pas surcuire — quelques minutes suffisent, sinon ils deviennent granuleux.*

— Assaisonnement et mijotage —

8. Incorporer *concentre de tomate*, mélanger 1 minute pour le torréfier légèrement.
9. Déglacer avec *vin blanc* et laisser évaporer 3 minutes.
10. Mouiller avec *bouillon de boeuf*.
11. Assaisonner avec *sel fin, poivre noiset* une *bonne râpée* de *noix de muscade* fraîche.
12. Couvrir et laisser mijoter à feu *doux* pendant 40 minutes, en remuant de temps en temps. Ajouter un peu de bouillon si le ragù s'assèche.

***Pourquoi seulement 30-40 min** : c'est un ragù court, *homestyle*, fait quand on rentre le soir. La viande hachée rend ses sucs vite et la sauce devient nappante rapidement. Inutile de prolonger — au-delà d'1 h, la texture se déliterait sans gain de saveur (les cuts gélatineux qui demandent du temps sont absents).*

— Service —

13. Cuire *tagliatelle fraîches* *al dente* dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égoutter, verser dans la cocotte avec le ragù et *bien enrober* les pâtes 1 minute.
14. Servir aussitôt avec *parmigiano reggiano* *rape* généreusement.

***Conservation** : 3 jours au réfrigérateur, plusieurs mois au congélateur. Comme tous les ragù, il est meilleur réchauffé le lendemain.*

traditionnel