



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

## Tagliatelle al ragù



### Ragù classico bolognese

Ricetta depositata alla Camera di commercio il 17 ottobre 1982.

- Ingredienti: 300 g cartella di manzo (detta anche fallata o girello); 150 g pancetta stesa o lardo; 50 g di carota; 50 g di sedano; 50 g di cipolla; 5-6 cucchiaini colmi di salsa di pomodoro; 1 bicchiere di latte (il latte serve per abbattere l'acidità del pomodoro ma con gli attuali passati di pomodoro il latte può essere facoltativo); 1-2 bicchieri di vino bianco, o rosso, rigorosamente di buona qualità, secchi e non frizzanti; sale/pepe s. q.

**Tempo di preparazione e cottura: 200 minuti.**

### Procedimento:

Imbiondire la pancetta o lardo tritati con la mezzaluna; aggiungere le verdure, sempre tritate con la mezzaluna. Quando saranno appassite, aggiungere la carne macinata ed a fuoco basso, rimescolare finché "sfrigola". Unire il vino ed aspettare che evapori, poi aggiungere il pomodoro. Aggiungere di tanto in tanto un po' di brodo e, sempre a fuoco basso, far bollire per 3 ore circa, finché il ragù diventa di colore rosso bruno, quindi aggiustare di sale e pepe.

In una capace pentola piena di acqua giustamente salata, far cuocere le tagliatelle e scolare al dente, con un filo di acqua di cottura, versarle nella padella in cui vi è il ragù e "tirare" il tutto irrorando con una manciata di parmigiano reggiano grattugiato. Quando è tutto ben amalgamato, servire in una capace pirofile e servire.

Un consiglio godereccio: nel proprio piatto servire una spolverata, anche abbondante, di parmigiano: diverrà così un piatto INDIMENTICABILE e decisamente UNICO!!!

### Quale vino abbinare:

- Questo piatto, tipico della cultura gastronomia felsinea, ricco di gustosità e piacevolezza, ben si sposa con un grande rosso di casa nostra, come la BARBERA COLLI COLOGNESI DOC nella brillante veste FRIZZANTE. Perfetto se d'annata, in quanto è rosso rubino intenso dalla gradevole e briosa effervescenza, marcato aroma di frutta acerba e fiori, intenso e persistente, accattivanti sentori! Secco, piacevole freschezza naturale, dalla netta e piacevole aroma fruttato, di viola fresca ed avvolgente retrogusto di ciliegia selvatica, marasca, superba nell'intrinseca naturalezza!

Stappare al momento a 14 °C e servire in calici mediamente grandi per poterne gustare così, non solo eccellente briosità e la ricchezza dei profumi, soprattutto la piacevole schiettezza.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: [www.latagliatellacompagnata.it](http://www.latagliatellacompagnata.it)