



## Ragù

Ecco come si prepara il ragù: il famoso sugo di carne che accompagna la stragrande maggioranza dei primi piatti romagnoli.

Preparare un brodo vegetale. In una padella disporre un soffritto fatto di carota, sedano e cipolla tritare. A parte aggiungete dell'olio, unite il tutto al soffritto precedentemente preparato.

Quando la cipolla si è imbiandita aggiungere 2 mestoli di brodo e lasciare cuocere per 15 minuti.

Aggiungete carne macinata mista, cioè metà magro di maiale e metà di bovino, e fate cuocere per 10 minuti mescolando nel frattempo con un cucchiaino di legno. Man mano aggiungete un pochino di brodo e del vino rosso e lasciare evaporare i liquidi su fiamma non troppo alta.

Unire la passata di pomodoro mescolando bene e dopo l'ebollizione aggiungete un pizzico di sale e pepe.

Lasciate cuocere a fuoco basso finché il composto non diventa ristretto, ci vorranno circa 3 ore.

A questo punto condite [tagliatelle](#), lasagne o il vostro primo piatto preferito.

Suggerimenti dal gruppo:

Ragù tradizionale di Maria Teresa Corbelli:

La ricetta del sugo a Rimini è: imbiondire un trito di cipolla e carota in olio evo, gettare i macinati nel tegame e fare rosolare bene la carne a fuoco vivace finché non scompare tutta l'acqua, regolare di sale e pepe, aggiungere qualche pomodoro maturo a pezzetti oppure un po' di passata oppure un po' di concentrato.

Fare sbollire finché non stringe. Cotto e condito.

Se parliamo di Romagna, non si usa il brodo, non si usa il vino e il pomodoro deve servire solo a dare un

po' di colore al sugo, in inverno e non solo si usava una puntina di concentrato. Nel battuto di verdure si metteva un po' di lardo.

La sfumatura col vino rosso si usa per il ragu di raguiami, i maghetti e i fegatini si fa il sugo ad "raguam", per condire al tajadeli. Era un sugo che si faceva sotto le feste di Natale quando si ammazzavano capponi, galline, polli e conigli. Io andavo matta per quel saporino amarognolo tipico del fegato.

Paola Vicenzi: Cipolla carota e sedano, sfumate col vino e viene da sballo! Altra cosa importante! A fuoco lento e più tempo ci sta e più è buono.

Carmen Manduchi: Io poi, su consiglio della mia nonna, Santarcangiolese DOC, ci aggiungo tuttora, uno o due salsicce sbriciolate. Troppa passata di pomodoro. Meglio il concentrato.

## Il ragù romagnolo

Il ragù romagnolo è un must da sempre amato e apprezzato a tavola, nella sua semplicità e delicatezza riesce a metter d'accordo tutti anche i palati più raffinati.

ingredienti per 4 persone

- 300 gr. di macinato magro di manzo
- 1 salsiccia senza pelle e sminuzzata
- 600 gr. di polpa di pomodoro
- 2 fegatini di pollo tritati
- 3 fette di pancetta o di guanciale di maiale, di spessore mezzo centimetro
- mezza cipolla
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco secco

Procedimento di preparazione:

Si procede alla triturazione della cipolla, del sedano, della carota, della pancetta, realizzando un soffritto con l'olio, raggiungendo il giusto grado di amalgama. Rendete dorato il soffritto dorato ed aggiungete successivamente i fegatini ed a seguire il macinato e la salsiccia.

A questo punto non resta che attendere e lasciare rosolare il tutto, sfumando anche con il vino. Alla fine del processo bisognerà unire la polpa di pomodoro, salare e pepare il tutto a seconda dei gusti, ma facendo attenzione a non esagerare, in quanto gli ingredienti manifestano già un sapore molto forte.

Potrebbe essere opportuno rimestare di tanto in tanto aggiungendo in caso di necessità un po' di brodo o acqua.

La cottura va effettuata tenendo il tegame scoperto ed a fuoco basso per circa un'ora e mezza. Il risultato sarà un mix di profumi, colori, sapori ed ingredienti unici e saporiti da gustare con una buona e ricca pasta.

Il segreto è indubbiamente nascosto nella scelta di ingredienti freschi e genuini, partendo dalle verdure per finire alla carne di prima scelta. L'alimentazione è rispetto e salute per tale motivo per godere di una buona ricetta è necessario partire da buone fondamenta. Il risultato sarà un nutrimento del corpo e dello spirito ed anche del buon umore.

[Read More](#)

---