Tagliatelle al ragù w tradycyjnej odsłonie

10 sierpnia 2012

Jechaliśmy do Bolonii po to, żeby spróbować spaghetti po bolońsku i uznać jednogłośnie, że smakuje tak dobrze, jak gotowane według naszego przepisu. Ale, o dziwo, nikt w Bolonii nie słyszał o spaghetti po bolońsku w wersji, którą zajada się cały świat i która była dla nas do tej pory jedyną obowiązującą. W Bolonii je się tagliatelle al ragù. Spaghetti po bolońsku a tagliattele al ragù to dwie zupełnie inne potrawy, w których jedyną wspólną cechą jest zapewne tylko wspólny pierwowzór. Trudno ocenić które jest lepsze, bo są po prostu kompletnie inne i najlepiej jest po prostu spróbować obu.

Przepis poniżej to przepis na ragù, który został spisany w 1982 roku przez Accademia Italiana delle Cucina di Bologna. Proces przygotowania sosu trwa dużo krócej niż w spaghetti alla bolognese (teraz wydaje się to logiczne - żadana włoska mamma nie stałaby trzy godziny w kuchni gotując sos do makaronu). Co jest też ciekawe do sosu dodaje się mleka, nie dodaje się czosnku i serwuje się z tagliatelle, a nie ze spaghetti, przy czym oczywiście najlepiej podać je ze świeżym makaronem.

Składniki na 4 porcje:

- 400 g mielonej wołowiny
- 150 g pancetty, zmielonej lub bardzo drobno posiekanej
- 50 g bardzo drobno posiekanej marchewki
- 50 g bardzo drobno posiekanego selera naciowego
- 50 g bardzo drobno posiekanej cebuli
- 80 g przetartych pomidorów
- 60 ml wytrawnego wina białego
- 120 ml tłustego mleka
- 320 g makaronu tagliatelle
- sól i pieprz
- 70 g masła
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Marchewkę, obranego selera naciowego i cebulę siekamy bardzo drobno. Do dużego rondla wlewamy oliwę z oliwek i łyżkę masła. Gdy się podgrzeją dodajemy posiekane warzywa i przesmażamy je do miękkości, uważając, żeby nie spalić cebuli.
2. Następnie dodajemy zmieloną lub drobno posiekaną pancettę i przesmażamy ją z warzywami przez kolejne 3 minuty.
3. Dodajemy do rondla zmielone mięso wołowe, szczyptę soli i mieszamy mięso z warzywami i pancettą oddzielając dokładnie kawałki mięsa od siebie i rozdrabniając je. Mięso musi się usmażyć, potrwa to kolejne 3 minuty.
4. Gdy mielone mięso jest już usmażone wlewamy do rondla białe wino, mieszamy, zmniejszamy ogień i czekamy, aż wino całkowicie odparuje.
5. Jeżeli wino odparowało dodajemy przetarte pomidory i mieszamy. Całość gotujemy jeszcze około 10 minut.
6. Po tym czasie wlewamy mleko i kolejny raz mieszamy. Gotujemy jeszcze 2-3 minuty i zdejmujemy z ognia.
7. Rozprowadzamy w gorącym ragù pozostałe masło. Ragù powinno mieć jednolitą i kremową konsystencję.
8. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Ponieważ pancetta jest słona nie trzeba będzie ragù bardzo dosalać.
9. Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente, odcedzamy, zostawiając trochę wody z gotowania i przekładamy makaron na podgrzaną patelnię, by nie stracił temperatury. Dodajemy pojedynczo po jednej łyżce wazowej sosu i mieszamy z makaronem, tak, żeby makaron równo pokrył się sosem. Jeżeli makaron jest za suchy dodajemy wody z gotowania makaronu.
10. Nakładamy makaron na talerz i polewamy jeszcze jedną łyżką ragù.