



Maccheroni alla bolognese

Maccheroni alla bolognese

agriturismi in emilia romagna con ristorante, maccheroni alla bolognese negli agriturismi emilia romagna



Le mani rivelano le nostre intenzioni: accarezzano, consolano, puniscono, lavorano. Una buona mano per preparare una salsa equivale a una mano esperta nel fare massaggi. E' attributo raro e prezioso. Le salse sensuali, quelle che l'amante costudisce in segreto, insieme ai tocchi più intimi e arditi, richiedono fantasia... (Afrodita di Isabel Allende)

Quindi questa ricetta andrà personalizzata secondo il gusto dell'amato affinché il sugo alla bolognese gli solletichi il palato e la fantasia...

Voilà gli ingredienti: 320g di maccheroni rigati 100g di carne di manzo tritata 60g di pancetta 40 g di burro 4 cucchiaini di grana grattugiato 2 fegatini di pollo 1 carota 1 costola di sedano 1 cipolla 2 dl di brodo 2 chiodi di garofano 1 cucchiaino di farina sale e pepe a piacere

Sbucciate la cipolla, raschiate e lavate la carota e la costola di sedano e tritate tutto insieme. Tagliate finemente la pancetta con un coltello da cucina, mettetela insieme con la carne di manzo in una casseruola con il burro, il trito di verdure, i chiodi di garofano, il sale e il pepe, quindi fate rosolare bene a fuoco medio-alto. Stemperate la farina con il brodo tiepido, mescolando accuratamente con un cucchiaino di legno; aggiungetela al ragù e lasciate cuocere per 45 minuti, unendo i fegatini, lavati e tagliati a pezzetti, 5 minuti prima del termine di cottura. Mettete sul fuoco una pentola d'acqua e, quando prenderà il bollore, salatela, fatevi cuocere la pasta e scolatela al dente. Versate i maccheroni in una zuppiera e conditeli con il ragù preparato; mescolateli, cospargeteli con il grana e serviteli caldi.

Gli emiliani, veri intenditori di pasta, consigliano per questa ricetta i denti di cavallo di grandezza media, di sfoglia grossa e cotti al dente. Se è vero che i sughi sono come le stoffe, che devono avere una trama precisa (alcune, come la besciamella, sono soffici e fluide come la seta; altre, ad esempio il pesto, sono consistenti come il lino) questo ragù alla bolognese, spesso al tatto come un buon tweed inglese, si sposa benissimo con i maccheroni!

Non aver paura di aggiungere o di sostituire un ingrediente o due; nei sughi, come in amore, bisogna lasciarsi guidare dall'istinto, non dai manuali!

Casanova, nel 1700, fu così goloso di questo tipo di pasta da aggiudicarsi il titolo di Principe dei maccheroni e dedicò loro un sonetto che è passato alla storia nelle pagine delle Memorie:

Mi piacquero i piatti raffinati, il pasticcio di maccheroni, fatto da un buon cuoco [] il merluzzo di Terranuova ben mantecato, la

