

Sauce Bolognaise

RAGÙ À L'ITALIENNE, PANCETTA

8 PORTIONS



Préparation : 10 min



Cuisson : 3 h à couvert
+ 30 à 60 min à découvert



Temps total : 3 h 40 à 4 h 10



Le vin rouge

Utilisez un bon vin rouge italien sec pour plus de profondeur et d'arômes. Un Primitivo de Puglia est un excellent choix pour ce ragù.



OPTION CUISSON PLUS COURTE



- 1 cube de bouillon de bœuf (optionnel)

À ajouter avec les tomates si vous réduisez le temps de mijotage : il renforce la profondeur du goût. Goûter avant d'ajouter du sel.



VIANDES



- 600 g de bœuf haché
- 600 g de porc haché
- 100 g de pancetta



SOFFRITTO



- 1 gros oignon jaune (environ 150 g), finement haché
- 3 branches de céleri (environ 180 g), hachées
- 3 carottes moyennes (environ 250 g), hachées
- 30 ml d'huile d'olive extra vierge (2 c. à soupe)



TOMATES & VIN



- 700 g de passata italienne
- 800 g de tomates pelées concassées en conserve
- 350 ml de vin rouge
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu



PRÉPARATION

1

PANCETTA

Mixer la pancetta (100 g) très finement.



2

SOFFRITTO

Chauffer l'huile à feu moyen-doux. Ajouter la pancetta et la laisser fondre 2 à 3 min. Ajouter l'oignon, le céleri et les carottes. Couvrir et cuire : 10 min, en remuant toutes les 2 min.

Après environ 7 min, ajouter un petit trait prélevé sur les 350 ml de vin rouge. Continuer jusqu'à ce que les légumes soient tendres et brillants.

3

VIANDES

Ajouter le bœuf et le porc. Bien émietter et mélanger au soffritto.

Lorsque la viande a perdu sa couleur rouge, verser le reste du vin rouge.

Laisser mijoter 10 min.

Saler et poivrer généreusement.



4

TOMATES

Ajouter la passata et les tomates pelées concassées.

Mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène.



5

MIJOTAGE

Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant 3 h.

Remuer toutes les 30 min en raclant bien le fond de la cocotte.



6

RÉDUCTION

Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson à découvert pendant 30 à 60 min, en remuant régulièrement, jusqu'à obtenir une sauce épaisse qui accroche bien aux pâtes.

Rectifier sel et poivre.



7

GOÛTER & SERVIR

Goûter et ajuster l'assaisonnement.

Servir bien chaud.



POUR LES PÂTES

100 à 120 g de pâtes sèches par personne.
Tagliatelles ou pappardelles de préférence.



ASTUCE DU CHEF

Cette sauce est encore meilleure le lendemain. Préparez-la la veille et laissez-la reposer une nuit au réfrigérateur avant de la réchauffer doucement. Les saveurs auront eu le temps de se développer.

