

Ragù toscano di Chianina

Una ricetta di casa, da mettere in tavola senza fretta

Il ragù, quello buono, non ama essere comandato: vuole una pentola pesante, una fiamma gentile e il tempo di raccontare il suo profumo. Questa è la mia versione toscana, schietta e generosa, come piace a un oste.

INGREDIENTI

- 1 cipolla rossa
- 2 carote
- 3 coste di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 300 g di carne di maiale macinata
- 500 g di polpa scelta di Chianina macinata
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1,5 l di passata di pomodoro
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

IL CONSIGLIO DELL'OSTE

Scegliete un vino rosso toscano sincero, quello che portereste volentieri anche a tavola. Nel ragù non si mette mai un vino che non berreste.

Il rito del ragù

Sei passaggi, una sola regola: niente fretta

1 • Il battuto

Tritate finemente cipolla, carote, sedano e prezzemolo. Il coltello è la strada maestra; il tritatutto va bene, purché si proceda a impulsi e senza ridurre le verdure in crema. Come si dice in cucina: il soffritto deve avere carattere, non diventare una pappa.

2 • La dolce partenza

Versate l'olio in una pentola dal fondo spesso e unite il battuto ancora a freddo. Aggiungete un pizzico generoso di sale e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando spesso. Deve sfrigolare allegramente, senza bruciare né scurirsi troppo.

3 • La carne

Alzate a fuoco medio e aggiungete il maiale e la Chianina. Rompete bene la carne con un cucchiaino di legno e raschiate il fondo della pentola. Servono almeno 20 minuti: prima fate evaporare tutta l'acqua, poi lasciate che la carne prenda un bel colore. Solo a questo punto regolate di sale e pepe.

4 • Il vino, con calma

Versate il vino rosso in tre riprese, aspettando ogni volta che sia ben evaporato. Così profuma e insaporisce la carne senza lessarla. E se il vino è buono anche nel bicchiere, l'oste non si offende.

5 • Il pomodoro

Unite la passata e il concentrato, poi mescolate con cura. Quando il ragù comincia a borbottare, abbassate la fiamma al minimo. Coprite lasciando uno spiraglio, in modo che il vapore possa uscire.

6 • La cottura lenta

Lasciate sobbollire per almeno 1 ora e 30 minuti, meglio ancora 2 ore, mescolando ogni tanto. Il ragù è pronto quando in superficie compaiono piccole chiazze di olio rosso: è il suo modo di dirvi che ha avuto tutto il tempo necessario.

Portatelo in tavola con pasta fresca, una spolverata di pecorino e una bottiglia già aperta. Il resto lo fa la compagnia.

Tuscan Chianina ragù

A homely recipe, best served without rushing

A proper ragù does not like to be hurried: it asks for a heavy pot, a gentle flame and enough time to fill the kitchen with its aroma. This is my Tuscan version - honest, generous and made for sharing.

INGREDIENTS

- 1 red onion
- 2 carrots
- 3 celery stalks
- 1 small bunch of parsley
- 4 tbsp extra virgin olive oil
- 300 g minced pork
- 500 g minced Chianina beef
- Salt, to taste
- Freshly ground black pepper
- 1 glass of red wine
- 1.5 litres tomato passata
- 2 tbsp tomato paste

THE HOST'S TIP

Choose an honest Tuscan red - one you would happily pour at the table. Never cook with a wine you would not enjoy drinking.

The ragù ritual

Six steps, one rule: do not rush

1 • The soffritto

Finely chop the onion, carrots, celery and parsley. A knife is the traditional choice; a food processor is fine too, provided you pulse it gently and do not turn the vegetables into a paste. A good soffritto should keep a little character.

2 • A gentle beginning

Pour the olive oil into a heavy-bottomed pot and add the chopped vegetables while the pot is still cold. Season with a generous pinch of salt and cook over low heat for about 10 minutes, stirring often. It should sizzle cheerfully without burning or becoming too dark.

3 • Brown the meat

Raise the heat to medium and add the pork and Chianina beef. Break the meat up well with a wooden spoon, scraping the bottom of the pot as you stir. Allow at least 20 minutes: first let all the liquid evaporate, then brown the meat properly. Only now season with salt and pepper.

4 • The wine, unhurried

Add the red wine in three stages, letting it evaporate fully each time. This allows the wine to flavour the meat without boiling it. And if the wine is good in the glass too, your host certainly will not object.

5 • Add the tomato

Stir in the tomato passata and tomato paste. When the ragù begins to bubble, lower the heat as far as it will go. Cover the pot, leaving a small gap so the steam can escape.

6 • Slow cooking

Leave to simmer gently for at least 1½ hours, or better still 2, stirring from time to time. The ragù is ready when small pools of red oil appear on the surface: that is its way of telling you it has been given all the time it needs.

Serve it with fresh pasta, a little grated pecorino and an open bottle of wine. Good company will take care of the rest.