



Zaterdag 12 april 2014

Tagliatelle Bolognese

Ingrediënten 4 personen

Ragù (ricetta ufficiale depositata il 17 ottobre 1982)

300 gram gehakte biefstuk (door de gehaktmolen laten draaien of zelf doen)

100 gram pancetta (evt. gerookt spek)

150 gram ui

150 gram bleekselderij

150 gram winterpeen

250 ml vleesbouillon

100 ml rode wijn

100 ml volle melk

30 gram tomatenpuree

3 el olijfolie

50 gram roomboter

P&Z

Tagliatelle all'uovo

Bereiding

Snijd de ui, bleekselderij (verwijder de draden met een dunschiller) en wortel “en brunoise”. Voeg ze in die volgorde, met een interval van een halve minuut, toe aan de verhitte olijfolie en boter in een pan met dikke bodem en gaar nog drie minuten door. Voeg de pancetta en gehakte biefstuk toe en gaar tot het rundvlees bruin is. Deglaceer met de rode wijn en laat de alcohol verdampen. Nu doe je beetje bij beetje de vleesbouillon erbij en laat daarbij het mengsel de bouillon goed opnemen. Doe de tomatenpuree, in een beetje bouillon opgelost, erbij en roer alles goed door. Laat anderhalf uur pruttelen met de deksel een beetje schuin erop. Tot slot de melk toevoegen en op smaak brengen met peper en zout uit de molen.

Kook de tagliatelle volgens aanwijzing, werk door de ragù en geef er geschaafde Reggiano Parmigiano bij.

Dit is het officiële recept van ragù uit de regio Emilio Romagna. Er zijn duizenden recepten, maar dit recept is officieel gedeponereerd door de Accademia Italiana della Cucina en mag dus als origineel bestempeld worden. Variëren mag natuurlijk, ik doe er zelf graag wat kippenlever door voor een diepe aardse toon. Maar waarschijnlijk word ik gevierendeeld door de inquisitie van de Accademia, als ze daar lucht van krijgen.