

3 Regue à vontade



Acrescente caldo (de carne ou legume, conforme o ragù) até cobrir a carne. Deixe cozinhar despejando mais caldo sempre que necessário. Para evitar o ressecamento da carne (ou até que o prato se queime) mantenha uma panela com caldo aquecido à parte.

4 Tempero só no final



Sal só no fim do processo, pois a redução dos líquidos concentra muito o sabor. O excesso de temperos pode arruinar o molho. "Alguns ragus, como o genovês, têm um sabor tão forte que quase não precisam de sal", diz Marco Renzetti. Modere também a quantidade de pimenta usada.

O MAIS POPULAR

Bolonha tem até receita oficial

Flora Pinotti Sano
ESPECIAL PARA O ESTADO /
BOLONHA

Procurar o melhor ragù na Itália seria como sair em busca do melhor feijão com arroz no Brasil. Impossível. Ragù é o molho de macarrão que leva carne e, embora os ragus partam de uma base comum (*leia ao lado*), cada família tem sua receita. E o consenso passa longe das caçarolas. Nem mesmo o uso de tomates é obrigatório — o ragù pode ser in branco, como os italianos se referem ao molho sem tomate.

Mesmo quando o assunto é o célebre ragù alla bolognese há variações no corte da carne, no uso ou não de leite, no tipo de gordura (se azeite, óleo, manteiga...). A receita oficial, registrada em 17 de outubro de 1982 na Câmara do Comércio de Bolonha por uma delegação da Accademia Italiana della Cucina, estabelece os seguintes ingredientes: carne moída (ponta de agulha, paleta, ou raquete), pancetta, cenoura, aipo, cebola, molho de tomate, vinho branco, leite, caldo, azeite e temperos. O modo de prepará-la está ao lado.

Um dos restaurantes mais concorridos em Bolonha é a Osteria dell'Orsa (Via Mentana 1/F), que segue à risca a receita. O lugar vive cheio de universitários, pois, além de boa, a comida servida ali é barata. O tagliatelle al ragù custa € 7.

Os bolonheses podem até tolerar pequenas variações na receita tradicional, mas na hora de escolher a massa não há discussão: só vale o tagliatelle fresco, feito com ovos e preferencialmente à mão.

X Bolonhesa

● **Ingredientes**
300g de carne bovina (ponta de agulha, paleta, ou raquete) moída grossa
150g de pancetta de porco
50g de cenoura
50g de aipo
50g de cebola
300g de molho de tomates (passata) ou tomates inteiros sem pele (pomodori pelati)
1/2 copo de vinho branco seco
1/2 copo de leite integral
Caldo, se necessário
3 colheres (sopa) de azeite ou 50g de manteiga
Sal
Pimenta-do-reino
1/2 copo de creme de leite fresco (opcional)

1 Derreta, em uma panela rasa e de fundo grosso, a pancetta cortada em cubinhos. Adicione o azeite ou a manteiga e, então, os legumes picados finamente. Refogue os ingredientes em fogo baixo.

2 Coloque a carne moída na panela e misture bem. Deixe dourar, até que comece a chiar. Regue com o vinho e misture delicadamente. Espere o vinho evaporar totalmente.

3 Acrescente o molho de tomate, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo muito baixo por 2 horas, adicionando o caldo sempre que necessário, quando o molho secar. Ao final do cozimento, coloque o leite e ajuste o sal e a pimenta-do-reino.

4 Ponha o creme de leite apenas se for servir o ragù sobre massa seca. Se for fresca, dispense.

Rendimento: 4 porções

www.tramontina.com

PANELAS QUE SERVEM APENAS PARA UMA COISA: MOSTRAR QUE VOCÊ SABE o que Está Fazendo na COZINHA

A Linha Mônaco Tramontina tem panelas específicas para cada função: bistequeira, wok, espagueteira e risoteira. Afinal, na hora de fazer bonito, é bem melhor ter os utensílios certos para preparar cada prato.

linha
MÔNACO
TRAMONTINA
O prazer de fazer bonito.