



Storia

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

- a Bologna



- È iniziato come una ricetta per il ragù bolognese –nel '800 (XIX secolo)
- Pellegrino Artusi – 1891 pubblica la ricetta "maccheroni alla bolognese"

Curiosità

- ➔ Nel 2019. il sindaco di Bologna ha lanciato una campagna sui social media per ricordare al mondo che gli "spaghetti alla bolognese" sono in realta una "fake news" nonostante siano uno dei piatti piu popolari al mondo !
- ➔ Uno dei piu grandi piatti di spaghetti alla bolognese mai registrati e stato preparato in Australia e pesava più di 400 chilogrammi !
- ➔ Gli italiani aggiungono del latte al ragù alla bolognese per evitare che divneti acido e per renderlo cremoso !



Come preparare il ragù alla
bolognese?

Ecco la ricetta!



Cuoci la pancetta per 5 minuti.

Taglia le verdure in pezzi molto piccoli:



il sedano



la cipolla



la carota

Aggiungi le verdure alla pancetta.



Aggiungi la carne macinata.





Aggiungi il concentrato di pomodoro e la passata .



Mescola bene tutto il sugo e cuoci il ragù a fuoco basso.



2 ore dopo il ragù è pronto!



Buon appetito!