



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002610 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Nov 2018 alle ore 16:12**

**da LUIGI CHIAROLANZA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Una semplice "Genovese"

Piatto dal gusto unico, che può sembrare pesante alla digestione, ma che se fatta bene risulta essere leggero e gustoso. Da provare sicuramente.

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 4 persone

1 kg cipolle  
n.1 carota  
n.1 sedano  
300 g gallinella di maiale  
300 g muscolo di manzo  
n.10 pomodorini  
100 cl olio  
sale q.b.  
250 cl vino rosso  
400 g mezzani/paccheri  
100 g formaggio

### Prodotti utilizzati

Pasta De Cecco- cipolla ramata di Montoro IGP-cilieGINE- Grana Padano- vino rosso Chianti Banfi.

### Preparazione

Lavare e pelare le cipolle prendere una quantità uguale di cipolla, carota e sedano e far soffriggere, aggiungere la carne, il vino, far rosolare e sfumare quindi continuare inserendo la restante cipolla con i pomodorini; coprire con coperchio e far cuocere a fuoco lento. Una volta pronta la salsa genovese preparare la pasta e condirla con la genovese ed una spolverata di formaggio.

### Vino consigliato

Rosso di Montalcino Banfi