



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