



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002596 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Nov 2018 alle ore 12:03**

**da NINETTA SASTRI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Ziti spezzati a 'Genovese

Un piatto della cucina povera napoletana, nasce come zuppa nella Napoli capitale del regno borbonico, tramandato nelle generazioni e mutuato dalle donne napoletane fino ai giorni nostri.

Protagonista è la cipolla che insieme con la carne viene cucinata a fuoco lento per circa 12 ore fino a divenire una crema che al palato viene percepita quasi dolce.

Tempo di preparazione: 12 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per la Genovese:

1 kg cipolle di Montoro  
olio extra vergine di oliva q.b.  
1/2 gambo di sedano  
n.1 carota pelata e grattugiata  
n.1 cipolla tritata  
mezzo chilo di vitellone  
n.2 bicchieri vino bianco secco  
sale fino q.b.

Pasta:

Ziti lunghi da spezzare a mano q.b.

### Prodotti utilizzati

Cipolla di Montoro, sedano e carote campane, vitellone, vino Fiano di Avellino, olio extra vergine di oliva, sale fino.

### Strumenti di cottura

1 casseruola di ampio diametro per una cottura omogenea di cipolle

### Preparazione

Preparare un trito di sedano, carote e cipolla (mirepoix), far rosolare in olio extravergine di oliva con la carne fino a farla abbrustolire (15 min circa), sfumare con vino bianco, far evaporare, far incorporare lentamente le cipolle, non aggiungere acqua, cuocere a fuoco lento, girare con cura il tutto, a metà cottura togliere la carne dal sugo e procedere fino al raggiungimento di densità cremosa delle cipolle, regolare di conseguenza di sale. in fine saltare in padella la salsa con la pasta, aggiungere parmigiano a piacere.

### Vino consigliato

Vino bianco campano: Coda di Volpe, Fiano di Avellino, Greco di Tufo