



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002659 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 23 Nov 2018 alle ore 13:50

da CAROLINA IMPARATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

A' genovese de Il Basilico

È un piatto tipico della nostra cucina napoletana, anche se il nome fa pensare tutt'altro!

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

3 kg di cipolle bionde
3/4 di carne di manzo (preferibilmente il muscolo)
50 g di pancetta
n. 1 carota
n. 1 gambo di sedano
Olio EVO q.b.
sale e pepe q.b.
vino bianco q.b.
pomodori del Piennolo q.b.
400 g di Ziti....e un pizzico di magia

Preparazione

In una pentola grande, adatta alle lunghe cotture, mettere l'olio, la pancetta, il sedano e la carota tagliata a cubetti e i pezzi di muscolo tagliati. Lascia rosolare la carne e poi aggiungi il vino bianco fino a farlo evaporare. A questo punto, aggiungi le cipolle tagliate a fettine, il sale e il pepe e lascia cuocere per 3-4 ore a fiamma bassa. Quasi a fine cottura aggiungi qualche pomodorino del Piennolo per dare un po' di colore e lascia cuocere un altro po' a fiamma bassa. A questo punto è arrivato il momento di cucinare la pasta, condirla con la genovese, sedersi a tavola e gustare questa prelibatezza!

Vino consigliato

Primitivo di Manduria