



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003246 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Mar 2020 alle ore 17:08**

**da VALENTINO OREFICE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Benvenuti al Sud "Polenta e Genovese"

Scrigno di polenta con stracotto di carne alla genovese e scagliuzzo fritto

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 6 persone

3 Cipolla ramate di Montoro  
2 kg Punta di petto di manzo  
1 kg Muscolo  
1 Sedano  
1 Carota  
Q.b. Olio evo  
Q.b. Vino rosso  
Q.b. Pomodoro  
Q.b. Acqua tiepida  
1 kg Polenta (Polenta valsugana)  
300 ml Latte scremato  
Q.b. Farina di mais

### Strumenti di cottura

Una pentola alta, pentolino, teglia, padella antiaderente

### Preparazione

Per la genovese: prendere una pentola alta, soffriggere sedano e carota e quando diventano dorate immergere le carni e dorare a sua volta con una sfumata vino rosso. Calare insieme le cipolle, coprire il tutto con pomodoro, e acqua tiepida fino a coprire gli ingredienti, cuocere lentamente per 6 ore a fiamma media e costante.

Per la polenta: in un pentolino sciogliere a fuoco lento la polenta con 300 ml di latte scremato fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Posizionare il tutto in una teglia e appoggiare in congelatore fino a raggiungere una consistenza solida. Porzionare nelle forme desiderate.

In una padella antiaderente scottarla sui lati, passare poi in farina di mais e friggere.

In un piatto fondo servire polenta frita e carne sfilacciata della genovese assieme

### Vino consigliato

Vino bianco strutturato