



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003261 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 12 Mar 2020 alle ore 14:37**

**da GERMANO DI SALVIA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La Genovese del Biricchino

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 0 persone

Muscolo di bovino  
Gambetto di prosciutto  
100 ml Vino rosso  
Cipolle di Montoro  
Pomodori pelati  
Passata di pomodoro  
qb Sale

### Strumenti di cottura

pentola

### Preparazione

Facciamo rosolare la carne, sfumare con vino rosso, aggiungere le cipolle, farle appassire, aggiungiamo pelati e passata di pomodoro, sale, in cottura per 6/7 ore