



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