



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003241 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Feb 2020 alle ore 12:07

da ANGELO MARTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cerchio di Genovese

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la Genovese:

800 g Carne di manzo

1,5 kg Cipolla ramata di Montoro

2 Carote

1 Costa di sedano

Q.b. Vino bianco

Q.b. Olio extravergine d'oliva

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Q.b. Pecorino

Q.b. Parmigiano Reggiano

400 g Ziti spezzati a mano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Per la genovese: pulire e tagliare le cipolle. In una pentola mettere olio, sedano e carote tritate e fare soffriggere.

Aggiungere la carne tagliata a pezzi medio/grandi e fare rosolare bene, quindi sfumare con vino bianco. A vino sfumato, aggiungere la cipolla tagliata a fette non sottili. Lasciare cuocere a fuoco lento con fiamma bassa per circa tre ore.

Mescolare durante la cottura e poi lasciare riposare, coperta per un' altra ora.

Quando volete mangiare riaccendete il fuoco sotto il sugo, scolateci dentro gli ziti spezzati a mano (o altro formato di pasta preferito), con un poco di acqua di cottura e mescolate ancora mentre aggiungete a vostro piacimento il formaggio.