



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002622 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 10:29

da VINCENZO FIORE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Fusilli alla genovese scaramantica O' Curniciello

Genovese napoletana con muscolo di vitello cipolla bianca

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg di cipolla bianca
200 g di carote
200 g di sedano
1 kg di muscolo di vitello
pomodorini del pendolo
vino bianco
400 g Fusilli

Prodotti utilizzati

Cipolla bianca detta anche mussona tonda, muscolo di vitello, pomodorini del pendolo, vino rosso lacryma christi

Preparazione

Mettere nell'olio le cipolle, la carne, le carote, il sedano e far soffriggere e sfumare con il vino quindi aggiungere acqua a coprire il tutto poi far cuocere a fuoco lento per 6 ore. Una volta pronto il sugo di genovese mettere a bollire l'acqua, salare e calare i fusilli, Una volta cotti, scolare la pasta e mantecare con la salsa.

Vino consigliato

Lacryma Christi rosso