MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003258 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 09 Mar 2020 alle ore 14:35
da ALBERTO FORTUNATO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Genovese al Caffè

Tagliolino al Caffè spadellato con salvia e burro su genovese e polvere di Arabica

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone
500 g Tagliolini al caffe
Tagliolino di pasta fresca realizzato con macinato di caffè
500 g Manzo
1 kg Cipolla ramata di Montoro
2 Carote
1 Costa di sedano
Q.b. Burro
Q.b. Salvia

Strumenti di cottura
Pentole per la cottura della genovese e per bollire il Tagliolino, padella per spadellare la pasta.

Preparazione
Per la genovese: brasare la carne tagliata a cubi con un filo di oli EVO, una volta sigillata la carne aggiungere le cipolle tagliate a julienn , carote e sedano e lasciarlo cuocere a fuoco lento per 5 ore.
Cuore la pasta e appena pronta la spadelliamo con burro e salvia.
Disponiamo su un piatto una porzione di genovese e adagiamo il tagliolino appena spadellato quindi ultimiamo il piatto con una spolverata di macinato di caffè.

Vino consigliato
Fiano Di Avellino DOCG