



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002589 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Nov 2018 alle ore 15:17

da CARLO CAPUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Genovese con cipolla ramata del Ristorante Sartù

Genovese con cipolla ramata di Montoro e ziti di Gragnano spezzati a mano con 9 ore di cottura.

Tempo di preparazione: 9 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la Genovese:

2 kg di Cipolla Ramata di Montoro

1/2 kg di muscolo di vitello

1/2 kg di guancia di maiale

100 g di cotenna di maiale

30 g concentrato di pomodoro

30 g di strutto

50 g olio extravergine di oliva

n.1 foglia di alloro

sale e pepe q.b.

Ziti di Gragnano

Preparazione

Rosolare le carni precedentemente tagliate a cubi grandi in strutto ed olio evo, aggiungere le cipolle tagliate a filangè e ricoprire di acqua fredda, portare ad ebollizione, abbassare la fiamma e far cuocere dolcemente per 9 ore. Alla fine aggiungere concentrato di pomodoro, salare e pepare. Spezzare gli ziti di Gragnano a mano e cuocerli in abbondante acqua salata e infine mantecarli con la salsa genovese.