



Ricetta N. RE002643 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 15:35

da **SALVATORE BIANCO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Genovese con il Katsuobushi

Genovese con il Katsuobushi

Tempo di preparazione: 7 ore

Ingredienti per 4 persone

kg 1,500 cipolla Montoro
500 g muscolo di manzo
200 g vino bianco secco
300 g brodo al katsuobushi
1 mazzetto aromatico
Timo, alloro
N° 2 carote
N° 1 costa di sedano
50 g sugna
50 g olio evo
Sale, pepe q.b.
Basilico q.b.
50 g parmigiano
50 g fondo vitello
280 g ziti spezzati a mano

Preparazione

Dopo aver pulito bene sedano, carote e cipolle, tagliare le cipolle a fette sottili e insieme alle coste di sedano ed a una carota intera, fate rosolare con strutto e olio. Successivamente mettere il tutto da parte e fare lo stesso con il muscolo già ripulito dei grassi e fibre in eccesso, aggiungere la cipolla e farla stufare per circa 10 minuti. Bagnare con vino bianco avendo cura di far evaporare tutta la parte alcolica, aggiungere sedano e carota, il mazzetto aromatico e il brodo a copertura, cuocere per circa 6 ore. Estrarre il muscolo, che deve risultare morbidissimo, e metterlo in una ciotola coperto con pellicola e portare a riduzione di circa 1/3 la salsa rimanente creando un composto denso e cremoso. Eliminiamo verdure e mazzetto aromatico.

Sfilacciamo a mano la carne incorporandola con la salsa ottenuta dalle cipolle, cuocere la pasta in abbondante acqua salata e mantecare con il sugo ricavato. Un po' di fondo di manzo, parmigiano e basilico servire con un filo di olio evo e del katsuobushi.