



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore

I libri

Links

Contatti

Archivio

Privacy Policy

Luciano Pignataro  
WINE&FOOD BLOG

Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici  
e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

Le ricette

## Finalmente la ricetta della Genovese di Luise che fa impazzire Napoli e il segreto delle tre cipolle

© 7/10/2018

79.2 MILA



Condividi

Mi piace 49

Tweet

Condividi

G+



La Genovese di Luise

1

### L'Italia è in rovina - Il segreto d'Italia trapelato

I problemi si sono scatenati dietro  
la schiena di tutti  
fairwayprinting.com

2

### Euro ferito da brexit - L'Italia è la più colpita

Un messaggio agli italiani. Se  
possiedi Euro, vorrai leggere  
questo rapporto  
domtrobocopt.com

3

### Risparmia sulla bolletta

Come tagliare le spese in energia  
elettrica del 50%. Scopri di che si  
tratta  
Wind Energy

#### Articoli recenti

Scegli un mese

#### Siti amici

Pasta alla Genovese alle tre cipolle con il segreto di Luise: ecco finalmente una delle ricette più amate dai napoletani registrata su [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

## La Genovese di Luise

Ricetta di Giuseppe Di Meglio

Vota questa ricetta

4.8/5

★★★★☆



### Ingredienti per Per 5 persone persone

- Cipolla rossa di Tropea 1 kg
- Cipolla ramata di Montoro 700 g
- Cipolla bianca 200 g
- Muscolo di vitello 500 g
- Punta di petto 200 g
- Gallinella di maiale 200 g
- Aglianico beneventano 1 bicchiere
- Sale e pepe q.b.
- Sedano q.b.
- Carota q.b.
- Olio Evo q.b.

### Preparazione

Soffriggere in olio d'oliva il sedano, le carote e aggiungere la carne tagliata a pezzi.

Quando la carne è ben rosolata sfumare con vino.

Aggiungere le cipolle tagliate finissime alla julienne sino a ricoprire la carne

Cuocere a bassissima temperatura girando di tanto in tanto finchè la cipolla non sia diventata una crema.

Tempo di preparazione: 10 ore

Vini abbinati: [Piedirosso dei Campi Flegrei](#)



**Come si fa la vera genovese a Napoli**  
|Eduardo Estatico



**Pasta al ragù di genovese** | Lectio magistralis di...



**La Pasta con la Genovese a Napoli:** ziti spezzati o...



**La ricetta del cuore:** Frittatina di genovese



**La pasta alla**



**Pasta e cipolla, la**



**Polpette alla**



**Pennoni al ragù di**

cronachedigusto.it



70% off GEARBEST

