



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002650 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Nov 2018 alle ore 12:28

da MARIO AVALLONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La classica genovese de La Stanza del Gusto

Ho sempre fatto la Genovese usando la carne di manzo, qualche pezzo di lacierto, di colardella e anche il gammuncello, ma da alcuni anni preferisco per una questione di digeribilità e poi in una sequenza come una variazione di usare solo la carne di maiale, in questo caso la gallinella perché realmente e specialmente di sera è più leggera ed è più digeribile. La notte bisogna dormire... O no!?!

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

1,500 kg gallinella di maiale

sugna q.b.

Olio Evo q.b.

3 kg cipolle ramate grosse

Sedano nero q.b.

Carote q.b.

n. 1 cucchiaino di estratto di pomodoro

n.1 bicchiere (metà vino bianco e metà Brandy)

Sale e Pepe q.b.

Gransardo stagionato 36 mesi

Per la pasta:

ziti o zitoni spezzati, mi piacciono anche i mezzanelli e le candele

Preparazione

Olio e 'nzogna li faccio fondere dolcemente in una pentola che ormai ha la faccia della Genovese per rosolare la carne già tagliata a piccoli pezzi irregolari da tutte le parti, aggiungo prima le cipolle tagliate e le faccio stufare e ammorbidire, poi sedano e carote. Quando dopo un'oretta si inizia a intravedere come sarà il famigerato sugo, diluisco in un po' di acqua tiepida il concentrato, coloro il sugo, e in finale il bicchiere di vino e Brandy e con almeno altre due ore di cottura o finché non è giustamente cotta la nostra agognata Genovese!! Buon Appetito!!