



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002615 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 12 Nov 2018 alle ore 10:29

da VITTOZZI ELENA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

La Genovese de La Tavernetta

Un piatto tradizionale preparato con amore secondo la ricetta di famiglia

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 6 cucchiaini di olio EVO
800 g corazza di manzo
n. 2 carote
n.1 gambo di sedano
1/2 lattina di pomodorini
200 g gambetto di prosciutto
n.1 bicchiere di vino bianco secco
1,5 Kg di cipolle ramate
400 g pennette lisce
basilico
n. 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Affettare le cipolle. Rosolare la carne nell'olio, farla sfumare con il bicchiere di vino bianco, aggiungere le carote e il sedano a tocchetti piccoli e il gambetto a pezzetti. Far consumare il vino, quindi aggiungere i pomodorini. Aggiungere le cipolle e lasciar cuocere a fuoco lento, coprendo, per circa 3 ore mescolando di tanto in tanto. Verso la fine cottura, frullare in un mixer una parte della salsa e aggiungerla al resto. Cuocere la pasta al dente, condire con la salsa, il basilico e il parmigiano.