



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003205 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Gen 2020 alle ore 13:09

da **CANTINA LA BARBERA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La genovese di Alberto

Ricetta d'autore, interpretazione di un grande classico partenopeo.

Ingredienti: cipolla di Montoro, sugna, alloro, tagli nobili e marezzati di Manzetta Prussiana, vino rosso e bianco.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

2 kg Cipolla montoro

1 kg Manzetta prussiana

200 ml Vino rosso

200 ml Vino bianco

q.b. Strutto

q.b. Alloro

q.b. Sale

q.b. Pepe

Strumenti di cottura

Pentola profonda da 20 litri

Preparazione

Procedimento: brasiamo la carne nello strutto e alloro, sfumiamo con vino rosso, aggiungiamo le cipolle tagliate finemente e, dopo 6 ore, aggiungiamo vino bianco e lasciamo cuocere per altre 18. Aggiustare di sale e pepe

Vino consigliato

vino rosso e birra artigianale