



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002655 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 23 Nov 2018 alle ore 09:25

da MANUELE LEONELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Genovese di Locanda 'Ntretella

Ragù di cipolla con carne di bovino

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

400 g ziti

600 g carne di bovino

n. 5 cipolle

n.1 carota

n.1 costa di sedano

20 g di concentrato di pomodoro

un pizzico di sale

olio extra vergine d'oliva q.b.

Preparazione

Per prima cosa bisogna pulire e tagliare finemente la cipolla, tritare sedano e carota per iniziare la cottura nell'olio, dopo di che aggiungere la carne tagliata a pezzi non troppo grandi e far rosolare e sfumare con vino rosso. Una volta sfumato bisogna aggiungere la cipolla e farla appassire, la genovese sarà pronta quando la cipolla risulterà bella morbida e dorata. Una volta pronto il sugo, cuocere la pasta ed a cottura terminata scolare e condire con la genovese.

Vino consigliato

Vino rosso