



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003232 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 19 Feb 2020 alle ore 13:31

da MARIO PINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Genovese di Lombardi a Santa Chiara

La nostra ricetta del sugo alla genovese perfezionata negli anni.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g Muscolo di Vitello
500 g Corazza di vitellone
500 g Natica
500 g Nervetti
1 Costa di sedano
1 Carota Media
200 ml Olio extra vergine d'oliva
Q.b. Grana Padano Stagionato
50 g Sugna
1 Bicchiere di Vino Bianco Secco
1,5 kg Cipolla ramata di Montoro
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Strumenti di cottura

Ampio Tegame

Preparazione

Mondare sedano e carota e realizzare una dadolata molto fine. Mondare le cipolle, tagliarle a metà e affettarle nel senso della larghezza.

In un ampio tegame mettere a brasare a fuoco vivo la carne con l'olio e la sugna, a seguire aggiungere la dadolata e far rosolare per 10 minuti circa sfumando col vino a più riprese.

Aggiungere le cipolle affettate, salare a piacimento e coprire con un coperchio lasciando un piccolo spiraglio.

Lasciar cuocere per almeno 4 ore a fuoco lento mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

La ricetta ha partecipato a:

"7 su 7" edizione 2020