



**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 cucchiaino di legno.

### La ricetta ha partecipato a:

"7 su 7" edizione 2020