



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000813

Registrata in data 19 Ott 2016 alle ore 12:34

da GIUSEPPE DI MEGLIO

La Genovese di Luise

Pasta alla Genovese alle tre cipolle con il segreto di Luise

Tempo di preparazione: 14 ore

Ingredienti per 5 persone

Cipolla Rossa di Tropea 1 kg
Cipolla Ramata di Montoro 700 g
Cipolla Bianca 200 g
Muscolo di vitello 500 g
Punta di petto 200 g
Gallinella di maiale 200 g
Aglianico beneventano 1 bicchiere
Sale e pepe q.b.
Sedano q.b.
Carota q.b.
Olio Evo q.b.

Preparazione

Soffriggere sedano, carote e carne e aggiungere la carne. Poi quando la carne è rosolata sfumare con vino. Aggiungere le cipolle alla julienne. Cuocere 12/18 ore a bassissima temperatura finchè la cipolla non sia diventata una crema.