



**Ricetta N. RE002613 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 09 Nov 2018 alle ore 11:48**

**da VINCENZO ESPOSITO**

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 Nonna Carmela (realizzata da Vincenzo Esposito)

Questa ricetta ha 125 anni ed è quanto tramandato dalla Signora Carmela Sorrentino, imprenditrice e mamma napoletana.

La genovese di nonna Carmela è una ricetta che la famiglia Esposito si tramanda da ben 3 generazioni.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 8 persone

750 g di mezzanelli spezzati

Per il sugo

750 g di pettola di piccione (muscolo centrale della spalla bovina detto anche gallinella o cappello del prete)

2 Kg di cipolle (cipolla di Tropea, cipolla di Montoro, la locale bianca e la locale rossa)

n.1 mela verde

n. 1 patata

150 g di datterini freschi

n.1 costa di sedano

vino bianco per sfumare

olio extravergine d'oliva q.b.

sale e pepe q.b.

### Strumenti di cottura

Una pentola alta

### Preparazione

Lavare e tagliare finemente le cipolle.

Il mix di cipolle selezionato (cipolla di Montoro, cipolla di Tropea e locale bianca e locale rossa) garantisce un equilibrio di sfumature saporite e dolci allo stesso tempo.

Versare l'olio extravergine d'oliva in una pentola alta. Soffriggere una piccola quantità di cipolla, con il sedano tritato finemente e il "classico mazzetto".

Quando il soffritto sarà ben imbriondito aggiungere la pettola di piccione o cappello del prete.

Questo particolare taglio di carne garantisce una lunga tenuta in cottura e quindi una consistenza vellutata della salsa finale.

Quando la carne sarà rosolata esternamente, aggiungere il resto delle cipolle tagliate in precedenza i pomodorini, la mela verde e la patata, precedentemente lavate e private della buccia esterna.

La mela garantirà una maggior digeribilità del piatto e la patata invece renderà la consistenza della ricetta più cremosa.

Regolare di sale e pepe e sfumare col vino.

Lasciar stufare gli ingredienti a fuoco lento per almeno per 3 h.

Per verificare il punto di cottura basterà infilare una forchetta nel pezzo di pettola di piccione e assicurarsi che la carne sia facilmente trapassabile da parte a parte.

Portare a bollire l'acqua per la pasta e far cuocere i mezzanelli spezzati.

Scolare la pasta, aggiungere la salsa, mescolare e servire in tavola cospargendola con la salsa di cipolle e carne accompagnata dal pane: senza "scarpetta" che sfizio c'è?

