



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002618 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Nov 2018 alle ore 14:58

da ANGELO RANIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Genovese di Totò Sapore

La Genovese, non stante il nome possa trarre in inganno, è una ricetta della tradizione campana. Si tratta di un sostanzioso ragù in bianco, preparato con una grossa quantità di cipolle combinata con diverse tipologie di carni.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

cipolla dorata 1 kg
manzo (girello o lacerto) 600 g
sedano 60 g
carote 60 g
alloro 1 foglia
vino bianco e rosso q.b.
olio extravergine q.b.
sale fino q.b.
pepe nero
parmigiano reggiano
basilico
400 g pasta ziti

Prodotti utilizzati

Cipolle di Montoro, Pasta di Gragnano, Olio evo Solania

Strumenti di cottura

Pentola grande e profonda per il ragù e pentola per la bollitura dell'acqua

Preparazione

Su un tagliere sminuzzare le cipolle e, a parte, sedano e carote. Successivamente preparare una pentola, nella quale occorre far soffriggere il sedano, le carote e la carne che dovrà sfumare con del vino bianco e rosso; aggiungere le cipolle e far cuocere per circa 8 ore, fino a quando le cipolle non si asciugano e si trasformano in una deliziosa purea. La pasta ideale con la quale combinare la genovese è lo zito.

Vino consigliato

Vino rosso Aglianico beneventano