



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002651 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Nov 2018 alle ore 14:22

da MASSIMO SAMMARCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La genovese napoletana di Cantina dei Mille

La nostra classica ricetta della genovese napoletana.

Tempo di preparazione: 7 ore

Ingredienti per 6 persone

1-1.500 kg di cipolle
1-1.500 kg muscolo
1-1.500 kg nervetti
n. 3 coste di sedano
n. 1 carota
n. 2 pomodorini del piennolo
n. 1 bicchiere di vino bianco
parmigiano reggiano q.b.
olio evo q.b.
sale e pepe q.b.
500 g Pennoni

Preparazione

Tagliare le cipolle la sera prima e metterle in acqua tutta la notte, poi la mattina metterne una parte in una pentola con olio, carote, sedano e per ultima la carne e i nervetti e fare rosolare, aggiungere un bicchiere di vino bianco. Aggiungere il resto delle cipolle e lasciare cuocere almeno 6 ore a fuoco lento, quindi mettere due pomodorini per dare un po' di colore. Una volta pronto il sugo fare cuocere in acqua bollente i pennoni e dopo 10 minuti scolare la pasta e condirla con la genovese ed una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano e servire in un piatto con un pezzo di carne ed i friggitelli. Buon appetito!