



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002626 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 09:40**

**da ANGELO MARTINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## La Signora Genovese. Emozione in Tradizione.

Proponiamo la nostra Genovese come piatto unico, ovvero come primo e secondo. E' un piatto in cui si unisce in matrimonio la cipolla e la carne con gli ziti spezzati a mano.

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 4 persone

n. 1 costa di sedano  
n. 3 carote  
n. 6 cipolle  
1 kg. di carne di Scottona (taglio grasso)  
400 g di ziti spezzati a mano  
olio extra vergine di oliva  
vino rosso un bicchiere grande  
parmigiano q.b.  
pecorino q.b.  
pepe q.b.

### Preparazione

Tritare sedano e carota, versare in olio, su fuoco lento per pochi minuti. Aggiungere la carne facendola rosolare bene. Aggiungere un poco alla volta un bicchiere di vino rosso fino alla sfumatura. Quindi aggiungere la cipolla. Fare cuocere, sempre a fuoco lento, fin quando con la "cucchiarella di legno" non si riesce a sfilacciare la carne diventata morbida dopo ore di cottura (circa 6 ore). A quel punto la cipolla ha sicuramente perso la sua pesantezza conservando, però, l'intensità del suo profumo. Togliere la carne dal fuoco. Cuocere gli ziti spezzati a mano. Scolare gli ziti al dente. Versare gli ziti nella stessa pentola (lasciata al caldo) con il sugo e carne alla genovese. Poi aggiungere il formaggio pecorino, parmigiano e pepe. Mantecare bene il tutto. In fine, servire in un piatto unico gli ziti al sugo di genovese con il pezzo di carne con un'ulteriore spolverata di formaggio parmigiano, pecorino e pepe.

### Vino consigliato

Vino Rosso