



Ricetta N. RE002653 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Nov 2018 alle ore 12:07

da **CARMELA ABBATE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mezzanielli con la Genovese di Zì Teresa

Che dire di questo fantastico sugo "La Genovese, non se ne ha la certezza dell'origine ma la cosa certa è che nonostante il nome ligure è sicuramente tutto napoletano. Una poesia non sarebbe stata scritta meglio, e ogni volta che lo mangio benedico chiunque l'abbia inventato e penso che è proprio vero quello che diceva mia mamma Mariolina: "Ricordati che o' sapore è comme l'ammore nun se scorda chiù". Buona Genovese a tutti!

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 8 persone

Ingredienti per 8:

2 kg di cipolla ramata di Montoro sbucciate e tagliate sottilmente quasi a velo

n. 2 carote pelate tagliate a cubetti

n. 2 coste di sedano verde pelate tagliate a cubetti

500 g di corazza di manzo

n. 1 braciola di manzo da 500 g ripiena con:

50 g di pinoli

20 g di uva sultanina

30 g parmigiano reggiano

un pizzico di sale e pepe

qualche foglia di basilico

n. 2 puntine di maiale da 200 g ognuna

500 g di muscolo

150 ml di olio extravergine d'oliva

100 ml di vino bianco

Sale grosso q.b.

800 g Mezzanelli

200 g di parmigiano reggiano

n.10 pomodorini del piennolo (puliti e tagliati a metà facoltativi io li metto)

2 lt brodo vegetale

Preparazione

In una bella pentola capiente non troppo alta ma piuttosto larga, riscaldare l'olio extravergine d'oliva, aggiungere il sedano, le carote, 3 manciate di cipolle tagliate.

Soffriggere tutto a fuoco basso per 7/8 minuti, aggiungere i pomodorini, cuocere ancora per 5/6 minuti e aggiungere tutta la carne e brasarla a fuoco basso su tutti i lati, aggiungere il vino bianco e farlo evaporare, unire le cipolle girare e aggiungere 3 mestoli di brodo vegetale, coprire la pentola con il coperchio lasciando una piccola apertura per il vapore. Dopo 2 ore circa togliere dal sugo tutta la carne e metterla in un vassoio profondo coprendola con la pellicola.

Completare la cottura del sugo a fuoco lento almeno per 6/8 ore, facendo attenzione a non farlo asciugare troppo, magari aggiungendo qualche altro mestolo di brodo vegetale, quando il sugo sarà diventato di un bel colore dorato e delle cipolle rimane solo una crema invitante allora è il momento di mettere giù nell'acqua bollente i mezzanielli per poi amalgamarli ancora al dente nel gustoso sugo dal profumo coinvolgente della Genovese e servirli con una mangiata di

parmigiano reggiano. Buon appetito!

Vino consigliato

Lacryma Christi del Vesuvio Bio Rosso delle Cantine Sorrentino