



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003260 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 12 Mar 2020 alle ore 14:02

da GERMANO DI SALVIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Genovese di Nonna Tittina

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 0 persone

Muscolo di bovino
Gambetto di prosciutto
Cipolle di Montoro
Carote
Sedano
100 ml Vino bianco
qb Olio evo
qb Sale
qb Pepe

Strumenti di cottura

pentola

Preparazione

Fare sigillare la carne con olio
Aggiungere carote e sedano a brunoise
Sfumare con vino bianco
Aggiungere gambetto di prosciutto e cipolle tagliate a fettine
Salare a metà cottura
Cuocere fino a che la cipolla sia caramellata e avrà assunto un colore marroncino cremoso questo non sarà prima delle 5/6 ore
Pepare abbondantemente