



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002642 - Ricetta di tradizione**

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 15:50

da **ALDO BRUNO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pasta alla genovese di San Ferdinando

La pasta alla genovese è un piatto tipico della tradizione napoletana, consumata abitualmente per il pranzo della domenica.

Tempo di preparazione: 5 ore

### Ingredienti per 4 persone

1 Kg di cipolla ramata paesana;

500 g carne mista di vitellone, nervetti, cotica e gambetto di prosciutto crudo;

1/2 gambo di sedano

n. 1 carota

n. 1 bicchiere di vino bianco

olio extra vergine di oliva q.b.

sale fino q.b.

200 g di mezzi ziti lunghi da spezzare a mano

### Preparazione

Mettere in una pentola olio extra vergine di oliva, sedano e carote tagliati a dadini molto piccoli, appena dorato aggiungere nervetti cotica e gambetto. Una volta soffritto il tutto unire la carne mista di vitellone e rosolarla bene per poi sfumarla con il vino bianco. Aggiungere infine le cipolle tagliate a pezzetti piccoli, sale fino coprire e lasciarla cuocere almeno 4/5 ore, mescolando di tanto in tanto. Cuocere la pasta in abbondante acqua e sale, una volta colata al dente amalgamare insieme al sugo con parmigiano e basilico.

### Vino consigliato

Vallicelli Greco DOC 2012 Colli di Castelfranci

Poliphemo 2013 Taurasi Luigi Tecce