



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002628 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 12:16

da ANTONIO CANFORA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pennette alla Genovese di Tonino

La genovese è una specialità della cucina napoletana, consiste in un ragù di cipolle da degustare sia come secondo di carne ma anche come sugo per condire la pasta, in questo caso le pennette.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

2 kg di cipolle ramate
800 g muscolo
sedano q.b.
carote q.b.
vino bianco q.b.
olio evo q.b.
sale q.b.
500 g pennette

Preparazione

Sbucciare e tagliare alla giulienne le cipolle, soffriggere sedano, carote e carne e lasciare rosolare, sfumare con vino bianco fino a farlo evaporare, aggiungere le cipolle ed il sale, coprire e cuocere a fuoco lento per 5 ore. Una volta pronta la salsa cuocere la pasta, scolarla e condire.