



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002641 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 13:26

da FABIO INFIMO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tagliatelle alla Genovese con bufalo campano e nero casertano

Rivisitazione di un piatto classico della cucina napoletana. Abbiamo scelto di utilizzare due prodotti campani che conferiscono un gusto particolare alla nostra Genovese.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

1,2 Kg di Cipolle Ramate di Montoro
n. 2 tracchie di Maiale Nero Casertano
400 g di spezzatino di Bufalo
n. 1 carota
n. 1 costa di sedano bianco
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
n. 1calice di vino Rosso (Primitivo)
Pecorino Romano q.b.
Pepe Nero q.b.
400 g di Fettuccine

Preparazione

Preparare il battuto di carote e sedano, e soffriggere con olio. Aggiungere la carne e lasciarla brasare per una decina di minuti. Versare il bicchiere di vino rosso e lasciar evaporare. Aggiungere le cipolle tagliate a fette e far rosolare bene. Salare e aggiungere acqua tiepida q.b. e continuare la cottura a fuoco lento per 4/5 ore. Cuocere la pasta, scolare e condire con abbondante sugo di Genovese, pepe e pecorino.