



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003215 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 10 Feb 2020 alle ore 10:54**

**da GENNARO TOMMASINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Vivere di Genovese

Mezzani di Gragnano alla Genovese con cipolla ramata tirata con vino rosso, muscolo di carne bovina, spolvero di Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la Genovese:

3 kg Cipolla ramata

2 Carote

1 Sedano

1 kg Muscolo di bovino

Vino rosso

q.b. Sale

q.b. Olio evo

Per la pasta:

400 g Mezzani di Gragnano

q.b. Parmigiano Reggiano

### Preparazione

Soffriggere carota sedano cipolle, aggiungere carne di bovino, sfumare con vino rosso, coprire e lasciare stufare il tutto per circa 1h