



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