MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003253 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 04 Mar 2020 alle ore 16:42
da ANTONIO DELLA NOTTE

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Ziti alla Genovese

Ziti alla genovese della nonna.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g Muscolo di vitellone
1 kg Cipolle rosse di Tropea
1,200 kg Cipolle bianche di media grandezza
1 Costa di sedano
250 g Carota
250 g Vino bianco
250 ml Olio evo
Q.b. Sale
Q.b. Pepe
400 g Ziti spezzati a mano
Q.b. Basilico

Preparazione

Brasare la carne con olio, sedano tritato e carote tritate. Aggiungere il vino bianco e cuocere fino all'evaporazione. Aggiungere le cipolle, mescolare ad intervalli di 10/15 minuti. Aggiungere sale, pepe e basilico.
Cuocere a fiamma minima per 4-5 ore. Calare la pasta quando l'acqua giunge all'ebollizione e una volta terminata la cottura, scolare e condire col sugo di genovese.

Vino consigliato

Vino rosso secco