



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003263 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 16 Mar 2020 alle ore 10:32**

**da MIMMO DE GREGORIO**

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 con grattugiata di cacio ricotta del Cilento

Insieme al Ragù, la Genovese è il vanto della cucina napoletana e della più antica tradizione gastronomica locale.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 4 persone

320 g Ziti spezzati (Vicedomini)  
Q.b. Olio extravergine di oliva  
400/500 g Cipolla ramata di Montoro  
Q.b. Carote  
Q.b. Sedano  
Q.b. Rosmarino  
Q.b. Alloro  
Q.b. Carne di vitello.  
Anecchia  
Q.b. Vino  
Q.b. Sale  
40 g Cacio ricotta del Cilento  
Presidio Slow food  
1/2 l Acqua

### Strumenti di cottura

Pignata di terracotta, mestolo di legno

### Preparazione

In una pentola mettere a soffriggere olio extra vergine di oliva con cipolla ramata di Montoro e appena la cipolla si rosola aggiungere i profumi di alloro, rosmarino, sedano e carote.

Dopo aggiungere il pezzo di carne di vitello (anecchia), e farlo cuocere a fiamma lenta per circa 2/3 ore, ed infine aggiungere un bicchiere di vino per insaporirlo con un pizzico di sale, man mano che si cuoce aggiungete circa mezzo litro di acqua.

Appena cotta la carne toglierla dalla pignata di terracotta, scolare la pasta (ziti) al dente e girarla delicatamente con un mestolo di legno nella salsa di genovese. A conclusione dell' impiattamento grattugiare il cacio ricotta del Cilento (presidio Slow food) e guarnirlo con una foglia di alloro.

Infine il pezzo di carne cotto si può tagliare a pezzetti piccoli o fette adagiandolo sul piatto o si può servire come secondo piatto.

### Vino consigliato

Bianco strutturato, Falanghina Sireo Az. Abbazia di Crapolla