



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003250 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 04 Mar 2020 alle ore 11:43**

**da VITTORIO FORTUNATO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Ziti spezzati alla Genovese

Piatto tradizionale napoletano composto da pochi ingredienti ma che regala un risultato formidabile.

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 4 persone

320 g Ziti spezzati a mano

1 kg Cipolla ramata di Montoro

60 g Carote

60 g Sedano

1 Prezzemolo fresco

1 ciuffo di prezzemolo

100 g Vino bianco

Q.b. Olio extravergine d'oliva

Q.b. Pepe nero

Q.b. Parmigiano Reggiano DOP (Parmigiano Reggiano)

Q.b. Pizzico di sale

Q.b. Sugna

600 g Carne di manzo

Nel dialetto napoletano "Cuccuizzo", sarebbe la parte del collo.

### Strumenti di cottura

Padelle e mestoli

### Preparazione

Aggiungere nella pentola un cucchiaio di sugna, soffriggere carote e sedano, dopo poco aggiungere la carne tagliata a spezzatino.

Una volta fatta rosolare la carne, per qualche minuto, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco.

Dopo poco aggiungere le cipolle tagliate a mezza luna e lasciare il tutto cuocere per 6/7 ore, avendo cura di girare spesso il tutto.

### Vino consigliato

Vino Bianco riserva DOCG regione Campania