



**Ricetta N. RE002614 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 09 Nov 2018 alle ore 13:23**

**da LOCANDA DEL CERRIGLIO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Ziti spezzati: Genovese della Locanda del Cerriglio

La Genovese è uno stracotto di cipolle messo a cottura per lunghe ore. Trattasi di un'antica ricetta napoletana risalente a secoli or sono, le cui origini restano ancora oggi celate dal mistero. Tra le scuole di pensiero, si dice che fu inventata proprio in zona Porto a Napoli, dove era ubicata anche la Locanda del Cerriglio. Inizialmente consisteva in un sugo di cipolle e carne. Successivamente i napoletani avrebbero aggiunto la pasta.

Tempo di preparazione: 7 ore

### Ingredienti per 4 persone

2 kg di cipolle ramate di Montoro  
500 g di muscolo di vitellone  
1/2 carota tritata  
1/2 gambo di sedano  
n. 2 foglie di alloro  
100 g di gambetto di prosciutto crudo oppure una cotica  
n.1 pomodorino  
aglianico beneventano q.b.  
olio extravergine di oliva  
sale q.b.  
pepe un pizzico  
400 g candele da spezzare a mano q.b.

### Prodotti utilizzati

Le cipolle di Montoro hanno la caratteristica di essere dolci al palato e particolarmente digeribili, perchè hanno un grado di acidità basso rispetto alle classiche ramate napoletane (lacrimose)

### Preparazione

Tritare la carota, 1 cipolla e il sedano. Soffriggere il tutto in una pentola grande con olio extravergine di oliva. Aggiungere un pomodorino, il gambetto/cotica, tutta la carne, e lasciare rosolare per circa 10 minuti, fino al sigillo della carne. Irrorare con il vino rosso. Lasciare sfumare e aggiungere le foglie di alloro. Aggiungere tutte le cipolle precedentemente tagliate finemente. Lasciar cuocere lentamente fino a che la cipolla risulti caramellata e cremosa, avendo la cura di girare di tanto in tanto. Aggiungere sale e pepe q.b. Per la preparazione di un ottimo piatto di Ziti alla Genovese: cuocere circa 400 grammi di candele precedentemente spezzate, facendo attenzione a recuperare anche tutti i pezzi piccoli (zita). A cottura al dente, scolare la pasta e saltare per qualche minuto nella cipolla. Preparare il piatto aggiungendo un buon quantitativo di cipolla e un bel pezzo di carne, del basilico e del formaggio. Buon appetito!

### Vino consigliato

Consigliamo di accompagnare il piatto con dell'ottimo vino bianco (magari campano: Fiano, Falanghina, Coda di Volpe...), che riesca ad esaltare i sapori. Si consiglia, oltre a quelli locali, anche il Gewurztraminer, dal colore giallo paglierino, profumo intenso, e sapore gradevole, aromatico e pieno. Lascia un retrogusto fortemente aromatico di intenso.