



Pasta alla genovese

Ingredienti

1 kg carne corazza (scaramella)

1 kg cipolle bionde

100 g olio oliva

60 g passata di pomodoro

1 bicchiere di vino bianco

sale

acqua qb

500 g pasta tipo ziti

una manciata di parmigiano

La pasta alla genovese è un primo piatto della tradizione napoletana la ricetta è stata inventata da un cuoco napoletano che di cognome faceva "Genovese" o forse soprannominato "il genovese". La particolarità di questo sugo e la scelta della carne e la cottura molto lunga; in questo caso usano un tipo di carne: la corazza (come la chiamiamo a Napoli). In italiano la sua denominazione più comune è **SCARAMELLA** ed è costituita dai muscoli del dorsale, con precisione, quelli che ricoprono le prime cinque vertebre. In questo modo si ottiene un pezzo di carne dalle venature grasse molto corpose, che si scioglie in bocca.

Adesso cominciamo con la preparazione: prendiamo la nostra carne che taglieremo a pezzi e la sistemiamo con dell'olio d'oliva (io uso extravergine) in un tegame e facciamo rosolare la carne che sfumeremo con del vino bianco; nel frattempo puliamo e tagliamo le nostre cipolle a fette una volta che il vino è sfumato metto le cipolle aggiungo l'acqua fino a coprire la carne, sale e aggiungo un po' di passata di pomodoro - l'acqua deve diventare rosa - qui comincia la cottura del vostro sugo che spegnerete solo quando la carne sarà cotta e il sugo ristretto. A questo punto mettete la vostra pentola per la pasta, cuocetela e conditela con il sugo e finite con il parmigiano.