



ilricettariodibianca.com

Pasta con sugo genovese

Ingredienti

400 g di pasta (l'ideale sono gli ziti lunghi da spezzare, io ho utilizzato quelli già tagliati)
1 kg di manzo a scelta tra magatello, girello, scamone, reale tagliato a cubotti 5 x 5 cm circa
1,2 kg di cipolle dorate tagliate a fette (io uso il robot da cucina con la modalità "affetta")
1 carota, un pezzo di sedano, 1 cipolla piccola tutto tagliato a cubetti
olio extravergine di oliva q.b.
100 g di prosciutto crudo oppure di pancetta
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro (4-5 pomodorini in alternativa)
1 foglia di alloro
sale e pepe
parmigiano grattugiato q.b.

Gli ziti spezzati con la genovese sono un piatto della domenica per le famiglie napoletane, questo perchè si tratta di un sugo sì semplice, ma che va accudito, niente di elaborato, si tratta di girarlo ogni tanto durante la sua cottura che però impiega 3-4 ore.

Procedimento:

in un tegame dai bordi alti a fiamma vivace versare l'olio ed aggiungere il prosciutto a dadini, far rosolare per un minuto ed aggiungere la carne facendola rosolare molto bene su tutti i lati, aggiungere il soffritto di sedano, carota e cipolla e rosolare anch'esso, versare il vino e farlo sfumare, aggiungere il concentrato di pomodoro e mescolare, quindi aggiungere le cipolle, l'alloro, il sale ed il pepe, mescolare, abbassare la fiamma al minimo e mettere il coperchio.

Ogni 30 minuti circa mescolare tutto e dopo un paio di ore continuare la cottura senza coperchio in modo da far asciugare il sugo.

Quando il sugo è pronto trasferire in una saltapasta quasi tutta la cipolla e 2-3 pezzi di carne ormai morbida da sfilacciare (la restante carne verrà servita come secondo piatto accompagnata dalla cipolla messa da parte). Lessare gli ziti in abbondante acqua salata, trasferirli nella saltapasta e se occorre aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta, saltare la pasta, spegnere la fiamma ed aggiungere il parmigiano grattugiato, saltare ancora, distribuire nei piatti e servire con un altro po' di parmigiano.