

SALSE E SUGHI

Sugo alla genovese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di pasta corta
700 g di muscolo o "lacerto" di vitellone
1 kg di cipolle
2 carote
1 costa di sedano
olio extra vergine di oliva
1 dl di vino bianco
parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Affettare finemente le cipolle, tagliare a dadini sedano e carote.



3 In una pentola, mettere a rosolare la carne in abbondante olio extra vergine di oliva, in modo da sigillare al suo interno i succhi.



4 Aggiungere gli ortaggi, salare e pepare.



5 Aggiungere il vino e lasciare cuocere almeno un paio di ore o comunque finché gli ortaggi non si saranno disfatti, girando di tanto in tanto.



6 Togliere la carne ormai cotta e passare gli ortaggi al minipimer per ridurli a crema.



7 Lessare la pasta.



8 Scolare la pasta, e condirla con il sughetto.



9 Servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.



10 La carne, tagliata a fette e condita anch'essa con il sughetto, viene servita per secondo.

