

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.

