

SALSE E SUGHI

Genovese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [240 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **sugo alla genovese** è uno dei tesori culinari di **Napoli**, una **ricetta tradizionale** che incanta con la sua **delicatezza** e i suoi **sapori avvolgenti**. La sua **lunga cottura** lo rendono un **ragù unico e irresistibile**: preparare il **sugo alla genovese** secondo la **ricetta tradizionale napoletana** è un modo meraviglioso per riportare in vita una parte della **storia culinaria italiana** e gustare l'autentico sapore di Napoli nella propria cucina.

Il **sugo alla genovese** è tradizionalmente servito con **pasta** fresca fatta in casa, come i classici **maccheroni napoletani** o le **lasagne**. Una volta cotta la pasta, condiscila con abbondante sugo alla

genovese e aggiungi una spolverata di **formaggio grana o pecorino**. Questa combinazione darà vita a un piatto indimenticabile!

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare con le tue mani un buon sugo alla genovese.

Ecco altre ricette di condimenti che potrebbero piacerti:

[Ragù alla napoletana](#)

[Ragù alla bolognese](#)

[Ragù di carne classico](#)

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO magatello, lacerto o girello - 700 gr

CIPOLLA DORATA 1 kg

CAROTE 2

COSTA DI SEDANO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

FOGLIE DI ALLORO 1

VINO BIANCO 150 gr

OLIO DI OLIVA

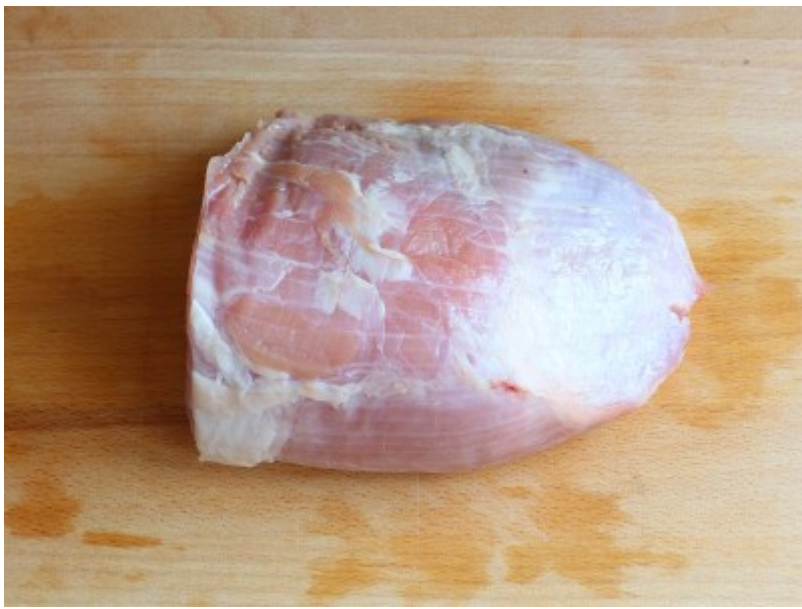
SALE

PREPARAZIONE

1 Realizzare il sugo Genovese è abbastanza facile, il vero ostacolo, se così lo vogliamo definire, è la cottura che deve essere lenta e lunga. Per prima cosa bisogna pulisci e trita il sedano e le carote. Sbuccia le cipolle e affettale sottilmente.

In un tegame capiente metti le carote e il sedano con due giri abbondanti di olio di oliva, lascia soffriggere qualche minuto e aggiungi tutte le cipolle.





2 Nel frattempo occupati della carne, in questa ricetta ho utilizzato un pezzo di magatello, ma puoi utilizzare anche il lacerto e il girello. Elimina il grasso in eccesso e riduci la grandezza tagliando in 4-5 pezzi. Quando le cipolle risulteranno morbide, aggiungi la carne e due prese di sale, mescola e lascia cuocere a fiamma molto bassa per qualche minuto.





3 A questo punto si possono aggiungere gli odori: prezzemolo e alloro. Non aggiungere

acqua, la cipolla produrrà sufficiente liquido per coprire la carne e per non farla attaccare sul fondo. Copri con un coperchio, lascia cuocere per 3 ore mescolando di tanto in tanto. Trascorse le 3 ore, la carne risulterà talmente morbida che si sfalderà mescolando, e il sugo risulterà tirato (asciugato).

Elimina la foglia di alloro e sfuma con un bicchiere di vino. Completa la cottura, lasciando cuocere un'altra ora, aggiungi altro vino man mano che il fondo si sarà asciugato.

Utilizza il sugo alla genovese per condire i tuoi primi piatti di pasta fresca, oppure servilo su crostini di pane abbrustolito o polenta.



