

PACCHERI ALLA GENOVESE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- burro (50g)
- pomodori pelati (400g)
- 10 cipolle
- sugna (2 cucchiaini)
- 2 carote
- cotiche (50g)
- 2 sedani
- vino bianco secco (125ml)
- spezzatino di manzo (650g)
- paccheri (400g)

Come si prepara

In una capace pentola dai bordi non molto alti mettere l'olio, la sugna e la cotica di prosciutto e farla rosolare per qualche minuto.

Aggiungere le cipolle dolci grandi e tritate fine, le carote e le coste di sedano sminuzzate e un bel pezzo intero di spezzatino di manzo.

Salare, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco e far cuocere a fuoco dolce finché la cipolla non assumerà un colore dorato scuro. Ci vorranno minimo 2 ore, girando di tanto in tanto.

Aggiungere i pomodori maturi pelati, sminuzzati e privati dei semi e farli amalgamare al resto del sugo che dovrà cuocere ancora per mezz'ora.

Passare la salsa al mixer.

Cuocere in abbondante acqua salata i paccheri. Scolarli al dente e condirli con la salsa.

Difficoltà: 2

Tempo: 140

Gradimento: 1



Tags

occasioni speciali, piatti unici, new, feste, piatto completo, pasta corta, ragù, tradizionale, Paccheri alla genovese, schiaffoni, salsa alla genovese, mediterraneo

