

## SALSA GENOVESE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (100 cucchiaini)
- aglio
- sale
- vitello
- alloro
- vino bianco secco (200ml)
- pepe
- 2 cipolle bionde
- cotica di prosciutto (100gr)
- guanciaie (50gr)

### Come si prepara

Legare con cura la carne.

Tagliare sottilissima la cipolla dopo averla sbucciata. Tagliare a pezzetti la cotica di prosciutto e il guanciaie.

Mettere in una pentola dai bordi alti l'olio, il grasso spezzettato e far soffriggere a fuoco dolce.

Aggiungere la carne e rosolare anche questa sfumandola con il vino poi sommergerla con la cipolla e lasciar cuocere a fuoco dolcissimo per non meno di 4 ore girando frequentemente e badando che la cipolla non si attacchi. Se questo dovesse avvenire aggiungere un dito di acqua o di brodo vegetale.

Aggiungere sale e pepe.

La salsa sarà pronta quando avrà un colore marrone scuro e uno spessore quasi cremoso.

Condire la pasta e spolverizzarla con abbondante parmigiano.

**Difficoltà: 4**

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

83 kcal

348 kJ

## Tags

salse, salsa, carne, mediterranea, sughi, tradizionale, Salsa genovese, sugo