

Genovese di

manzo

2 kg di cipolle
700 gr di muscolo di
manzo a fettine

Sale

Pepe nero

Pecorino

Grana

200 gr di vino bianco

Alloro

200gr di sugna

si lascia cuocere fino a quando le cipolle si saranno completamente incorporate e la carne sarà morbida e succosa.

5. A fine cottura, si possono aggiungere alcune foglie di alloro per insaporire ulteriormente il sugo.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

buon appetito !

1. Per prima cosa, occorre tagliare le cipolle sottilmente con una mandolina e lasciarle in ammollo in acqua per una notte. Questo passaggio è fondamentale per eliminare la loro forza eccessiva e renderle dolci e morbide.

2. Il giorno successivo, è il momento di insaporire la carne di manzo con sale, pepe, pecorino e grana e chiuderla con lo spago. Quindi, in una pentola alta, si fa rosolare la carne con metà della sugna fino a quando diventa dorata.

3. A questo punto, si sfuma con il vino bianco e si aggiungono le cipolle scolate, girandole ogni tanto per evitare che aderiscano al fondo della pentola.

4. A metà cottura, si aggiunge l'altra metà della sugna e

