



## PENNE ALLA GENOVESE

[www.angolocottura.com](http://www.angolocottura.com)



### Ingredienti:

1 pezzo di vitellone, a Napoli chiediamo al macellaio l'annecchia, un taglio di carne tipo guanciaie, che tenga comunque a 3 h di cottura  
sedano  
carote  
1 kg cipolle dorate  
passata di pomodoro o pomodorini freschi  
Olio evo Dante  
sale e pepe q.b.  
vino bianco  
penne lisce

### Preparazione:

Facciamo un battuto tritando le cipolle, sedano e carote. In una pentola, il massimo sarebbe in coccio, rosoliamo il battuto con 3 cucchiari di olio evo. Aggiungiamo la carne, che il macellaio ha già tagliato a pezzettoni. Sfumiamo con il vino. Aggiungiamo 1 o 2 cucchiari di passata di pomodoro, o 6/7 pomodorini tritati. La cottura deve proseguire a fuoco molto lento, tegame coperto, per circa 3 h. Se il sugo di cottura si restringe possiamo aggiungere di volta in volta un po'di acqua calda. Regoliamo di sale e pepe. Ci rendiamo conto che la Genovese è cotta quando la carne si taglia con la punta della forchetta, e le cipolle sono ridotte in purea. Lessiamo la pasta, condiamola con il sugo alla Genovese e terminiamo con una bella spolverata di parmigiano o pecorino grattugiato.