

SALSA GENOVESE PER PASTA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di polpa di manzo
- 400 g di cipolle
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 50 g di strutto
- 30 g di lardo
- 30 g di salame piccante
- 30 g di prosciutto crudo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro
- sale
- pepe nero

Mettete in un terrina di terracotta un trito di lardo, salame e prosciutto, insieme a olio, strutto, cipolla affettata sottilmente, carota, sedano e aglio finemente tritati e salsa di pomodoro.

Mescolate con cura, coprite a filo con acqua, ponetevi la carne e fate cuocere a fuoco basso fino all'evaporazione totale dell'acqua.

Passate il fondo di cottura al setaccio fine, rimettete il passato nella terrina con la carne, condite con sale e pepe e 2 bicchieri d'acqua e fate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.

Nota: la carne va a costituire un piatto di mezzo e la salsa serve per paste asciutte.