

SUGO ALLA GENOVESE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di carne magra in un sol pezzo
- 1000 g di pomodori
- 2 cucchiaini di funghi secchi
- 1/2 bicchiere di vino barbera
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sedano
- carota
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida.

In un tegame scaldare quattro cucchiaini d'olio e, a fuoco dolce, insaporire per dieci minuti tutti gli odori tritati finemente.

Aggiungete i funghi ammollati e strizzati, la carne, salate, pepate.

Fate rosolare per dieci minuti, bagnate con il vino, lasciate evaporare.

Unite i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti.

Coprite lasciando uno spiraglio e cuocete per un'ora circa.

Per paste asciutte o scaloppine.