

Cucina Napoletana



2027

•



pasta alla genovese

La Genovese (o sugo alla genovese) è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo.

Ingredienti:

500 gr di stti tagliati
600 gr di girello di manzo
15 kg di opole di Montero o donata non bianche
1 cialla di iadano : 1 cialla piccola
un maciatto di prezzemolo e qualche foglia di alloro
2 bicchieri di vino bianco
olio , sale, pepe .



Preparazione:

Tritate finemente con mixer carnia e sedano e ponetela in una pentola capiente con 2 litri di olio abbondante, lasciate soffriggere per 2 minuti poi aggiungete le opole abbinate e l'attesa scottellata. Unite la carne tagliata in 5 - 6 pezzi più o meno tutti uguali . Lasciate su fuoco, girate bene e aggiungete alloro e prezzemolo legati con un filo d'olio devono dipenderci, che solo dare odore. Poi lasciate rosolare 2 minuti a fiamma vivace poi lasciate cuocere a fuoco lentissimo, senza aggiunta di acqua per circa 2 - 3 h, avendo cura di girare di tanto in tanto perché assolutamente non deve bruciare o attaccarsi. Ricordate che il tempo è indicativo e dipende dal pezzo di carne scelto. Infine alzate la fiamma e sfumate con il vino bianco in un paio di riprese, solo quando il primo bicchiere sarà assorbito aggiungete il secondo , di volta in volta il primo di sfilare il vero sugo alla genovese, ricco e corposo. Dal momento che si tratta di una sorta di sugo, la carne deve risultare sfilata e le opole una carne trasparente che abbraccia la carne, quindi un condimento unico e armonico! Solo alla fine correggete di sale e aggiungete pepe.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.



pasta alla genovese

La pasta alla genovese è un condimento tipico della cucina napoletana a base di opole e carne di manzo. È un sugo molto saporito e denso, che si prepara con carnia tritata, sedano, opole, carne di manzo, vino bianco, olio, sale e pepe. La preparazione è semplice e veloce, e il risultato è un sugo che si può usare per condire la pasta o come base per altre ricette.

Gennaio 2027

1 Venerdì Morte di Maria di Orléans / Capodanno	17 Venerdì ss. Sante e Sante
2 Sabato ss. Sante e Sante	18 Sabato ss. Sante e Sante
3 Domenica ss. Sante e Sante	19 Domenica ss. Sante e Sante
4 Lunedì ss. Sante e Sante	20 Lunedì ss. Sante e Sante
5 Martedì ss. Sante e Sante	21 Martedì ss. Sante e Sante
6 Mercoledì ss. Sante e Sante	22 Mercoledì ss. Sante e Sante
7 Giovedì ss. Sante e Sante	23 Giovedì ss. Sante e Sante
8 Venerdì ss. Sante e Sante	24 Venerdì ss. Sante e Sante
9 Sabato ss. Sante e Sante	25 Sabato ss. Sante e Sante
10 Domenica ss. Sante e Sante	26 Domenica ss. Sante e Sante
11 Lunedì ss. Sante e Sante	27 Lunedì ss. Sante e Sante
12 Martedì ss. Sante e Sante	28 Martedì ss. Sante e Sante
13 Mercoledì ss. Sante e Sante	29 Mercoledì ss. Sante e Sante
14 Giovedì ss. Sante e Sante	30 Giovedì ss. Sante e Sante
15 Venerdì ss. Sante e Sante	31 Venerdì ss. Sante e Sante
16 Sabato ss. Sante e Sante	Sabato ss. Sante e Sante

Dicembre 2026
L 4 11 18 25
M 5 12 19 26
M 6 13 20 27
G 7 14 21 28
V 1 8 15 22 29
S 2 9 16 23 30
D 3 10 17 24 31



Febbraio 2027
L 7 14 21 28
M 1 8 15 22
M 2 9 16 23
G 3 10 17 24
V 4 11 18 25
S 5 12 19 26
D 6 13 20 27