Alessandro Borghese Kitchen Sound, prepariamo gli ziti alla genovese

borghese-7-a5dbcf22

ZITI ALLA GENOVESE
(Costo €€ - Tempo 30min - Difficoltà ###)

Ingredienti
400g ziti
500g lonzino di maiale
500g cipolle dorate
50g sedano
50g carote
1 fetta spessa di lardo
1 foglia di alloro
1 spicchio di aglio
Brodo di carne q.b.
Sale e pepe q.b
Olio EVO q.b.
Parmigiano grattugiato q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Taglia a coltello il sedano, le carote, il lardo e le cipolle a listarelle.
Scalda una pentola con olio extravergine di oliva, aglio in camicia e lardo. Lascia insaporire e in seguito aggiungi il sedano, le carote, una foglia di alloro e la carne. Lascia soffriggere.
Aggiusta di sale e pepe.
Quando la carne inizia a rosolare, incorpora le cipolle a listarelle. Rimbocca continuamente con

qualche mescolo di brodo e cuoci a fiamma dolce per circa 4 ore.
Porta a bollore l'acqua per la pasta, salala e cala gli ziti.
Scola la pasta e mantecala con il sugo e una bella spolverata di parmigiano grattugiato.
Profuma con foglioline di basilico e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno