

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. Rimbecca 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