

# Napoli Pasta Alla Genovese

Toplam 360 dk

Hazırlama 180 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~720 kcal

Açılımlar 9/10

Pasta alla Genovese, bol soğan ve dana etini saatlerce pişirip ziti makarnaya bağlayan, adını ağmen Napoli kökenli bir ragudur.

## Malzemeler

- 500 gr Ziti makarna
- 800 gr Dana rosto eti
- 1.5 kg Kuru soğan
- 1 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 0.5 su bardağı Beyaz üzüm suyu
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Defne yaprağı
- 0.5 su bardağı Parmesan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Dana rosto etini tuz ve karabiberle ovup zeytinyağında 8 dakika mühürleyin.
2. Kuru soğanları ince dilimleyin, havuç ve kereviz saplarını küçük doğrayın.
3. Sebzeleri tencereye ekleyip 10 dakika yumuşatın.
4. Beyaz üzüm suyu ve defne yaprağını ekleyin.
5. Tencereyi kapatın ve soğan 2 saat 30 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Eti küçük parçalara ayırın ve soğan sosuna geri katın.
7. Ziti makarnayı tuzlu suda 11 dakika haşlayın.
8. Makarnayı sosla karıştırıp parmesan ve maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı kısık ateşte uzun pişirmek sosu domatessiz ve tatlı bir raguya çevirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zitiyi bol sosla karıştırıp üstüne parmesan ve maydanoz serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kereviz