

TUCCU ZENEIZE



U tuccu zeneize, in italiano il tocco [genovese](#), è un sugo tradizionale della cucina genovese preparato con il “tocco” di carne e sugo di pomodoro. La carne cuoce molto a lungo fino a diventare morbidissima e dona gusto alla salsa di pomodoro con la quale verranno conditi i ravioli. Il pezzo di carne poi verrà servito come secondo piatto in modo da avere primo e secondo insieme.



Facile



15'



Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 500 gr [Passata 700 g](#)
- 2 foglie Alloro
- 150 ml Brodo
- 500 gr Carne da sugo (sottopaletta)
- 1/2 Carota
- 1/2 Cipolla
- 30 gr Funghi secchi
- q.b. Olio extravergine di oliva
- 30 gr Pinoli
- 1 rametto Rosmarino
- q.b. Sale
- 1/2 Sedano
- 100 ml Vino rosso

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Mettete i funghi secchi in acqua tiepida e lasciateli in ammollo per 10 minuti.
2. Tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla.
3. Mettete in una casseruola (meglio se di terracotta) tre cucchiai d'olio extravergine d'oliva e scaldate.
4. Mettete a cuocere il soffritto per qualche minuto.
5. Aggiungete il pezzo di carne e rosolatelo da tutti i lati.
6. Sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare.
7. Aggiungete la salsa di pomodoro, il brodo, l'alloro, il rosmarino legato con uno spago, i funghi secchi ben strizzati e i pinoli.
8. Abbassate il fuoco al minimo e lasciate sobbollire per 3 o 4 ore circa fino a che il sugo si sarà un po' ristretto e la carne risulterà morbidissima.
9. Togliete il rosmarino e le foglie di alloro.
10. Condite i ravioli con il sugo del tuccu genovese e servite la carne come secondo piatto.

Conservazione: il tuccu genovese si conserva per 2 giorni in frigo.