



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tocco, sugo di carne alla genovese



4 Persone

Salse Categoria

facile Difficoltà

4 ore e mezza Tempo

Attrezzatura : **casseruola, setaccio**

Il tocco è un sugo di carne tipico della cucina ligure, un sugo dalla lunga cottura che risulta molto denso e gustoso. Per questa ricetta di sugo di carne alla ligure, si utilizza il perfilo, detto anche perfi in dialetto ligure; ovvero il sottocollo del manzo.

Ingredienti

- 300 gr di perfilo
- 300 gr di midollo di bue
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- prezzemolo
- funghi secchi
- conserva di pomodoro
- brodo di carne
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Tocco, sugo di carne alla genovese

Passo 1.

Fate ammorbidire i funghi secchi in acqua tiepida per una mezz'oretta circa.

Passo 2.

Mettere la carne tagliata in pezzi in una casseruola insieme alle verdure tagliate in pezzi e a qualche cucchiaio d'olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Fate rosolare il tutto per qualche minuto.

Passo 4.

Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco secco, fatelo evaporare quindi aggiungete i funghi secchi, il midollo ed un mestolo di brodo di carne.

Passo 5.

Lasciate cuocere per quattro ore con il coperchio sulla casseruola mescolando di tanto in tanto.

Passo 6.

Trascorse le quattro ore potrete passare la carne e le verdure al setaccio e mescolare il tutto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 28/12/2019
- ✓ **Calorie:** 240 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,7 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)