



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002605 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Nov 2018 alle ore 11:08

da PASQUALE CASILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Ieri, oggi e domani... Mezzi ziti di Gragnano alla Genovese

Mezzi ziti di Gragnano alla Genovese con muscolo reale di scottona e crostone di cipolle caramellate con foglie di alloro scottate.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

Pasta Ziti 100 g
Muscolo reale di scottona
Crostone 50 g
n. 2 cipolle ramate di Alife
Foglie di alloro q.b.
Vino q.b.
Battuto di carote e sedano 50 g
Burro q.b.
Zucchero q.b.
Sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Ziti spezzati di Gragnano, cipolle ramate di Alife

Strumenti di cottura

Padella e pentola per acqua classica

Preparazione

Preparare un fondo generoso di olio in un tegame, in cui verranno versato il battuto di carote e sedano, aggiungere le cipolle minuziosamente tagliate. Immergere il muscolo di vitello scottona a pezzi grossolani, rosolandolo. Aggiungere un pizzico di sale e pepe. Versare del vino rosso da tavola sfumandolo. Per aiutare la cottura, aggiungere un po' d'acqua, in modo da far consumare le cipolle e creare una sorta di salsa densa e cremosa. Contestualmente private le cipolle degli strati più esterni e delle estremità. Dividetele in due parti e affettatele a velo. In una casseruola capiente fate sciogliere, a fuoco lento, il burro. Aggiungete le cipolle e soffriggete per 5 minuti. Salate, mescolate e chiudete con il coperchio. Dopo 10 minuti aggiungete lo zucchero e continuate la cottura per ulteriori 20 minuti. Per ottenere un risultato compatto terminate la caramellizzazione senza coperchio mescolando di tanto in tanto affinché le cipolle si cuociano uniformemente. Preparare una pentola d'acqua e portarla a bollitura, versare la pasta. Scolarla al dente e mescolarla nel sugo genovese e aggiungere i crostoni di cipolla caramellati, per una breve cottura insieme. (meno di 1 minuto)