



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002599 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Nov 2018 alle ore 15:23

da MAGDALENA MARIA BUCZYNSKA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Risotto alla Genovese

A Napoli la cipolla ramata di Montoro è la protagonista indiscussa della genovese, un ragù a base di carne e cipolle, che risale al Settecento. La tradizione vuole che questo sugo sia abbinato alla pasta. I formati preferiti sono le candele o gli ziti spezzati. Io ve lo propongo con il riso, il cui amido rilasciato durante la cottura si lega bene alle cipolle e forma una deliziosa cremina.

Nella ricetta del mio risotto con sugo alla genovese il gusto dolce delle cipolle viene esaltato da un mix di spezie, che dona al piatto un complesso bouquet di profumi. In linea con la ricetta storica della genovese, ho aggiunto al sugo una stecca di cannella, indicata negli antichi ricettari dei monsù di corte napoletani ma non da tutti utilizzata. La sua dolcezza è stata equilibrata dall'aroma intenso dell'alloro e dalla nota piccante del peperoncino e del pepe di Giamaica, spezia ampiamente usata per alcuni classici della cucina polacca, come il bigos, ricco stufato a base di carne e crauti.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
500 g di sugo alla genovese
700 ml (circa) di brodo vegetale
20 g di parmigiano grattugiato
10 g di pecorino grattugiato
olio evo
sale

Per il sugo alla genovese

1 kg di carne (girello e scamone)
1,5 kg di cipolla ramata di Montoro
1 carota
1 costa di sedano
4 pomodorini del piennolo
150 ml di vino bianco
150 g di strutto
2 foglie di alloro
1 peperoncino
4 grani di pepe di Giamaica
1 stecca di cannella
sale

Prodotti utilizzati

Cipolle di Montoro - Riso Carnaroli

Preparazione

La genovese

Disponete la carne tagliata a pezzi grossi in un tegame di coccio dai bordi alti e fatela rosolare insieme allo strutto a fiamma vivace. Aggiungete la carota, il sedano e i pomodorini che avrete privato dei semini interni, profumate con le

spezie e sfumate il tutto con il vino bianco.

Ricoprite il soffritto con le cipolle tagliate finemente e regolate di sale. Coprite e lasciate cuocere a fuoco bassissimo, mescolando di tanto in tanto. Noi lasciamo cuocere la nostra genovese per circa 8 ore, ma 5 ore potranno essere già sufficienti a ottenere una crema densa, dal gusto tendenzialmente dolce.

Durante la cottura delle cipolle la carne tende a disfarsi. Nel caso fosse necessario, estraetela dal sugo e tenetela da parte.

Il risotto

In una padella ampia tostate riso con un filo d'olio e bagnatelo con il brodo. Dopo circa 4 minuti, aggiungete il sugo alla genovese e continuate la cottura aggiungendo il brodo poco alla volta.

Una volta cotto, scostate il riso dal fuoco, regolate di sale e mantecate con un filo d'olio e il mix di formaggi.