



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore I libri Links Contatti Archivio Privacy Policy



**Vinix.com**  

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

Le ricette

## La Genovese di Trattoria a Chiaia

© 20/11/2018  56   Condividi  Mi piace 0  Tweet  Condividi  G+



La Genovese di Trattoria a Chiaia

di Angelo Ranieri



### Articoli recenti

Scegli un mese

### Siti amici



La Trattoria a Chiaia è un luogo dove prendono vita le antiche tradizioni culinarie partenopee, come la succulenta genovese napoletana preparata con le "candele spezzate", un formato di pasta tradizionale che, nel passato, raccoglieva le donne e bambine di casa per "spezzare" questa lunga pasta in sezioni più piccole, ma le parti più squisite erano e rimangono i piccoli pezzetti sbriciolati della pasta, generati proprio dall'azione delle mani intente a sezionare le candele.

su <http://www.mysocialrecipe.com>

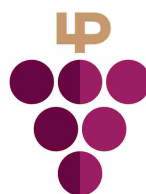
## La Genovese di Trattoria a Chiaia

Ricetta di Angelo Ranieri

Vota questa ricetta

0.0/5

☆☆☆☆



| Luciano Pignataro |  
WINE&FOOD BLOG

### Ingredienti per 4 persone persone

- cipolla dorate 1 kg
- manzo (girello) 600 g
- sedano 60 g
- carote 60 g
- alloro 1 foglia
- vino bianco q.b.
- olio extravergine q.b.
- sale fino q.b.
- pepe nero
- parmigiano reggiano
- basilico
- 400 g pasta "candele spezzate"
- Prodotti utilizzati
- Pasta di Gragnano formato "candele", Cipolle di Montoro, Olio evo Solania

### Preparazione

Su un tagliere sminuzzare le cipolle e, a parte, sedano e carote. Successivamente preparare un pentola, nella quale occorre far soffriggere il sedano, le carote e la carne che dovrà sfumare con del vino bianco ; successivamente, aggiungere le cipolle e far cuocere per circa 5 ore, fino a quando le cipolle non saranno diventate una deliziosa purea. In un' altra pentola, portare a bollore l'acqua salata e cuocere le candele precedentemente spezzate. Una volta impiattato aggiungere parmigiano reggiano e qualche fogliolina di basilico

Vini abbinati: [Vino rosso campano](#)



Ricordo di una Caprese di Ana Roš

