



Vinix.com

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

Le ricette

Perle di patate con fonduta di cipolle di Montoro

© 20/11/2018

41



Condividi

Mi piace 0

Tweet

Condividi

G+



Perle di patate con fonduta di cipolle di Montoro

di Dario Della Rossa

Perle di patate con fonduta di cipolle di Montoro, stracotto di vitellone e bue nero, provolone del Monaco e grattugiata di limone della costiera.

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

Perle di patate con fonduta di cipolle di Montoro



Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici

achedigusto.it

Docto
by D



Ricetta di Dario Della Rossa

Vota questa ricetta

0.0/5

☆☆☆☆☆



Ingredienti per 4 persone persone

- Per gli gnocchi:
- 1 kg di patate
- 200 g di farina
- n.1 uovo
- sale q.b.
- Per la salsa:
- 500 g di lacerto
- 500 g girello
- 500 g megatello
- 500 g gallinella di bue
- n. 1 cucchiaino di sugna
- n. 1 rametto di timo
- 3 Kg di cipolle di Montoro
- n. 1 bicchiere di vino bianco
- 1lt brodo vegetale
- sedano
- carote
- sale e pepe
- n. 2 pomodorini del piennolo
- Prodotti utilizzati
- Pasta di Gragnano Pastificio Di Martino dal 1912

Preparazione

Tagliate anche a pezzi di medie dimensioni la carne.

A parte cominciate a soffriggere la carota ed il sedano a cui poi aggiungerete i pezzi di carne facendo rosolare con un cucchiaino di sugna.

Sfumate con del vino bianco e al termine aggiungete i due pomodorini del piennolo e quindi le cipolle e mescolate aggiustando di sale e pepe.

Inserite il brodo caldo e lasciate cuocere per circa 5 ore a fuoco lento.

Sbucciate le patate, lessatele a vapore per circa 30 minuti. Passatele allo schiacciapate ancora calde. Impastate il passato con la farina, l'uovo e un pizzico di sale. Fate attenzione al rapporto patate/farina: se abbonda la farina gli gnocchi riescono duri; se abbondano le patate, tendono a disfarsi durante la cottura. Quando la pasta è pronta formate dei lunghi rotolini dello spessore di poco più di un dito, tagliateli a pezzetti di due centimetri. Lessateli in abbondante acqua poco salata. A mano a mano che vengono a galla ritirateli con la paletta bucata, sgocciolateli, metteteli nella padella col fondo di genovese, ripassateli a fuoco vivo, inserite il provolone del Monaco, a fuoco spento, saltateli, disponeteli nel piatto con una leggera grattugiata di limone possibilmente della costiera.

Luciano Pignataro Wine Blog
2 ore fa

Due riflessioni finali la settimana dopo la Michelin

IL CANTO DEL CIELO

LUCIANOPIGNATARO.IT
Ricapitolando: la...
Intervistando alcuni gr...

7 Commenta 1

PIZZIUM

LA PIZZA È UNA
COSA SEMPLICE

MILANO
VIALE TUNISIA, 6

ALTRE SEDI
VIA PROCACCINI, 30
VIA ANFOSSI, 1



LS DM

Ricordo di una Caprese di Ana Roš



Perle di patate con fonduta di cipolle di Montoro

Vini abbinati: [Ca del bosco Franciacorta brut](#)**Struffoli di Natale, la ricetta storica di famiglia****Ricetta: Spaghetti all'assassina che fanno impazzire i...****Top Ten: 10 risotti da provare almeno una volta nella vita****6 risotti al Sud da provare almeno una volta nella vita****Pasta e fagioli alla napoletana****Arancine siciliane, la ricetta perfetta di Palermo****I migliori fritti di Napoli li trovate in questi dieci locali****Ricetta Pasta patate e provola di Pascalo****Rigatoni con Genovese di Polpo**
Ravioli di toma di bufala con salsa alla genovese
Genovese di Polpessa
La Genovese di Trattoria a Chiaia
Baccalà fritto de La Trattoria a Chiaia**PIZZIUM****LA PIZZA È UNA COSA SEMPLICE****MILANO - VIALE TUNISIA, 6****ALTRE SEDI**
VIA PROCACCINI, 30
VIA ANFOSSI, 1

Le ricette | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

 USANDO QUESTO FORM ACCONSENTI ALLA MEMORIZZAZIONE E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

Commento all'articolo

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

Articoli correlati

**Mezzi ditali rigati su crema di baccalà e crudo e cotto di cocchio****Spaghetti con acciughe, peperoncini verdi e fresella****Pasqua d'autore con il menu dello chef Giuseppe D'Addio****Zuppa di maruzzielli, la ricetta tradizionale flegrea del Giovedì Santo****Italia in Messico****garantito**
i giovani promozionisti **lgp**