

Luciano Pignataro
WINE&FOOD BLOG

Vinix.com

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

Le ricette

Sformatino di patate alla Genovese dell'Osteria la Chitarra

© 23/11/2018

27



Condividi

Mi piace 0

Tweet

Condividi

G+



Sformatino di patate alla Genovese

di Giuseppe Maiorano

Lo sformatino è una preparazione che può essere presentata come piatto principale o

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



come antipasto.

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

Sformatino di patate alla Genovese

Ricetta di Giuseppe Maiorano

Vota questa ricetta

0,0/5

☆☆☆☆☆



Ingredienti per 4 persone persone

- Per lo sformatino:
 - 1 Kg. di patate
 - 150 g misto parmigiano e pecorino
 - n. 2 uova intere
 - 80 g di burro
 - 50 cl di latte
 - sale e pepe q.b.
- Per il sugo della genovese
 - 2 kg di cipolle ramate
 - 500 g di spezzatino di manzo (1° taglio)
 - 100 g gambetto di prosciutto
 - n. 1 carota
 - Olio extra Vergine
 - n. 1 bicchiere di vino rosso
 - Prodotti utilizzati
 - Parmigiano Reggiano, Pecorino Irpino, Prosciutto di Parma, Cipolle ramate di Montuoro, Olio extra vergine Guglielmi, Vino rosso Fidelis Cantine del Taburno

Preparazione

Per lo sformatino: lessare le patate con buccia in acqua salata. Pelare e schiacciare le patate preparando un impasto incorporando uova, latte, parmigiano, pecorino, sale e pepe. Imburrare gli stampini con burro e pangrattato. Foderare gli stampini con uno spessore di patate di circa un centimetro e mezzo sufficiente ad incorporare la carne della genovese tagliata finemente; chiudere a filo lo stampino con le patate e ricoprire con un velo di pangrattato. Infornare a 180° per 40 minuti.

Procedimento salsa genovese: fate rosolare la carne in olio sfumando con metà bicchiere di vino e aggiungere le cipolle tagliate finemente insieme alla carota a pezzetti. Iniziare a far appassire le cipolle continuando la cottura fino a farle diventare una crema per circa 3 ore per la quantità usata per queste dosi (il tempo aumenterà in base alla quantità di cipolle adoperate). A metà cottura (quando le cipolle saranno ridotte al 50%) aggiungere il gambetto di prosciutto a dadini. Quando si sarà asciugata sfumare con l'altra metà del bicchiere di vino e farlo evaporare. Mescolare continuamente per evitare che si attacchi e aggiungere foglie di basilico; quando la crema raggiungerà il

cronache **dig**sto.it



Luciano Pig...

Mi piace questa Pa...

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Luciano Pignataro Wine Blog

27 minuti fa

Tutta vegana questa ricetta anche della genovese con la carne fujjiuta!



LUCIANOPIGNATARO.IT

Ziti spezzati alla ...

di Pasquale Politelli L...

4 1 Condividi



colore marroncino sarà pronta.

Vini abbinati: [Falerno Rosso del Massico - Cantine Moio](#)



[Come si fa la vera genovese a Napoli | Eduardo Estatico](#)



[Pasta al ragù di genovese | Lectio magistralis di...](#)



[La migliore genovese di Napoli la trovate da Diego Nuzzo a...](#)



[Finalmente la ricetta della Genovese di Luise che fa...](#)



[La ricetta. Coniglio e pevarada: dal Veneto con sapore](#)



[I migliori fritti di Napoli li trovate in questi dieci locali](#)



[Ricetta Mitica | Penne alla Genovese della Mattonella di Napoli](#)



[Come dissalare perfettamente il baccalà. Elogio...](#)



[Ricordo di una Caprese di Ana Roš](#)



[La Genovese di Locanda 'Ntretella](#)
[Ziti spezzati alla Genovese vegaNapoletana Classica](#)
[Mezzanielli con la Genovese di Zì Teresa](#)
[Mezzanelli alla Genovese de La Cantina di Via Sapienza](#)
[Schiaffoni alla genovese di tonno e pistacchi](#)
[Pizza Genovese di Totò Sapore](#)

Le ricette | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia un commento

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

NOME*

EMAIL*

SITO WEB

COMMENTO

Il tuo messaggio

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTE 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



[Ricetta calabrese | Il polpo glassato alla maniera di Caterina](#)



[La Nordica | Contest PomORosso d'Autore](#)



[Candele con ricotta di Bufala e Maialino paretano con pomodoro san marzano dop](#)