



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002648 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Nov 2018 alle ore 11:58

da MARIO AVALLONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

'A finta genovese

Da dieci anni avendo una moglie vegetariana ho iniziato a fare la Genovese senza carne, quindi 'A finta Genovese che propongo a La Stanza del Gusto. Il colmo di un cuoco è una moglie vegetariana e dedico di sana pianta a lei questo piatto!!

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Kg 2 - 3 di cipolle gialle dorate

Olio Evo q.b.

n. 2 mazzetti di sedano nero

n. 4 - 5 carote

n. 1 cucchiaino di Pisto extra

sale q.b.

pepe nero q.b.

Ricotta dura semi stagionata di pecora q.b.

Per la pasta:

Farina 00 g 500

n. 1 bicchiere di acqua

n. 1 cucchiaino di sale

Per il ripieno:

n. 3 - 4 patate

cipolla cotta q.b.

Pecorino semi stagionato 100 g

1/2 litro di latte

Preparazione

Tagliare tutte le verdure in maniera convenzionale come per una genovese classica, ammorbidire e stufare prima le cipolle, poi aggiungere sedano e carote tagliate. Aggiungere sale, pepe nero (casomai macinato al momento) e un cucchiaino di pisto, così si scurisce anche un po' il tutto e ricorda la ricetta tradizionale, almeno visivamente.

Vanno benissimo anche i ziti o ziti spezzati come qualsivoglia, ma per la variazione che serviamo alla Stanza ho preferito giocare anche con le consistenze delle paste.

Faccio un raviolo con farina, acqua, sale e per il ripieno lessato le patate, aggiungo un po' di cipolla cotta, pecorino e latte lo faccio riposare e poi farcisco i ravioli che mi serviranno per il piatto.

Dopo aver cotto bene la Finta genovese, basteranno un paio d'ore a fuoco lento, cuocio i ravioli, li condisco con la salsa e con la ricotta di pecora. E vai!!