



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003223 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Feb 2020 alle ore 10:13

da GIANLUCA FATTORUSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Candela alla Genovese

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g Candele
1 kg Cipolle ramate
2 Carote
2 Coste di sedano
200 ml Olio extravergine di oliva
400 g Carne tagliata a pezzetti
1 Foglia di alloro
Q.b. Sale
q.b. Pepe
Q.b. Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Coltello, tritacarne, pentola, mestolo

Preparazione

Pulire le cipolle e tagliarle sottili. Pelare le carote, eliminare i ciuffi dal sedano, lavare e tritare.

In una casseruola versare l'olio, far scaldare e unire le cipolle, l'alloro, le carote e il sedano. Far cuocere a fuoco lento per circa un'oretta, dopo di che aggiungere la carne e far cuocere per circa due ore mescolando di tanto in tanto. A fine cottura le cipolle dovranno risultare leggermente caramellate. Spezzare le candele con le mani e cuocerle in abbondante acqua salata. Scolare la pasta e condirla con abbondante sugo alla genovese, quindi servire con una manciata di Parmigiano Reggiano.

Vino consigliato

Vino rosso