



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003256 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Mar 2020 alle ore 16:58

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Candela di Gragnano alla genovese di manzo con infusione di bufala

La ricetta dello chef Matteo Sangiovanni ideata per 7su7 Ragù e Genovese

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g Candele spezzate

Per la Genovese:

1 kg Cipolle

500 g Puntine di manzo o coperta di costata

150 g Carote

100 g Sedano

20 g Concentrato di pomodoro

500 ml Brodo di carne

200 ml Vino bianco

Per l'infusione:

300 g Mozzarella di bufala

300 g Latte di bufala

Preparazione

Tagliare a pezzi regolari sedano, carote e lasciar rosolare a fuoco moderato con poco olio extra vergine, aggiungere il vitello tagliato a pezzi, salare.

Quando ben rosolato aggiungere il concentrato di pomodoro; lasciar cuocere per qualche minuto.

Sfumare con il vino. Quando è ben ridotto aggiungere le cipolle, precedentemente tagliate finemente, salare, aggiungere una parte di brodo, coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 3h.

Per l'infusione

Unire panna e mozzarella a pezzi nel Bimby, frullare e portare a 60°C. Lasciar in infusione per 2.30 h, passare al colino sottile.

Finitura

Cuocere la pasta in acqua salata, saltare in padella con un poco d'olio e brodo di carne.

Comporre nel piatto a piacimento e completare con una porzione generosa di salsa genovese, completando il tutto con l'infusione di bufala