



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003365 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Ott 2020 alle ore 08:55

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Candele alla Genovese di carne di bufala

Un piatto di Mariella Di Nome per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g Carne di bufala taglio lacerto

1 kg Cipolla ramata di Montoro

1 Bicchiere di vino bianco

1 Costa di sedano

1 Carota

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Q.b. Salsa di Parmigiano Reggiano DOP e pecorino (Parmigiano Reggiano)

Preparazione

Fare un fondo di olio evo in una pentola e rosolare la carne già tagliata a pezzettoni, sfumare con vino bianco e aggiungere sale e pepe.

Affettare le cipolle e coprire la carne aggiungendo sedano e carote, una tazza di acqua calda, coprire il tutto e far cuocere a cottura lenta per circa cinque ore. Alla seconda ora togliere la carne e continuare a cuocere la cipolla sino a quanto non diventa di un colore bruno. Nel frattempo portare l'acqua a bollore in una pentola, salare e gettare le candele, facendole cuocere al dente.