



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002644 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 17:07

da EDUARDO CANALE

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Candele alla Genovese di Ettore

E' il piatto più profumato della cucina napoletana. Tornato in auge negli ultimi tempi grazie a persone dal palato raffinato come Luciano Pignataro.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 10 persone

4 kg cipolle ramate
n. 2 carote
n. 1 gambo di sedano
100 g di prosciutto crudo di Parma
3 kg corazza
sale e olio q. b.
vino bianco 1/2 lt.
1 kg Candele

Prodotti utilizzati

Carne MFC - vino Vesuvio consorzio - pasta di Martino

Strumenti di cottura

Pentola alta larga è molto capiente, coltelli vari, cucchiaino di legno per girare, retina spargifiamma.

Preparazione

Rosolare leggermente le carote ed il sedano tagliato a quadretti in un mezzo dito di fondo di olio extra vergine. Aggiungere gli altri ingredienti, dopo aver sfumato il soffritto e mischiare tutto: cipolle affettate, carne tagliata a pezzi grossolani e crudo a cubetti. Salare e cuocere a fiamma media per 4 ore circa. Una volta pronta la salsa di genovese cuocere la pasta che poi a vostro piacere mantecherete con o senza formaggio e pepe.

Vino consigliato

Vesuvio bianco