



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002602 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 11:43**

**da MARIA SPOLETO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Candele alla Genovese di nonna Maria

La genovese è un classico del pranzo domenicale napoletano, questa che vi proponiamo è la classica e tradizionale ricetta di nonna Maria la prima cuoca di questo ristorante che a sua volta ha ereditato la ricetta da sua madre.

Tempo di preparazione: 10 ore

### Ingredienti per 6 persone

1200 g di cipolle nostrane  
300 g di pomodorini del Vesuvio  
n. 1 gambo di sedano tagliato a pezzettini  
1/2 carota tagliata a pezzettini  
n.1 bicchiere di vino bianco ( io utilizzo la Falanghina )  
Acqua q.b.  
Olio e strutto 150 g  
1/2 kg carne ( corazza, carne di maiale, muscolo di vitello)  
Sale q.b.  
600 g Candele

### Prodotti utilizzati

Candele, carne della macelleria Costagliola. Per le cipolle, pomodorini e carote ci rivolgiamo ad un contadino di Ercolano.

### Strumenti di cottura

Pentola molto grande ed alta

### Preparazione

Tagliuzzare finemente cipolle, carote, sedano. Aggiungere i pomodorini, l'olio, strutto e vino bianco, un po' di sale e acqua quanto basta. Coprire e far cuocere a fuoco moderato per 4 ore mescolando di tanto in tanto. A metà cottura aggiungere la carne e far cuocere per altre 5 ore. Una volta che la genovese è pronta potete procedere alla cottura della pasta.

### Vino consigliato

Vino Bianco "Coda di Volpe" della casa vinicola Terredora di Paolo