



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