



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002598 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Nov 2018 alle ore 17:16**

**da RAFFAELE CARDILLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Candele di Gragnano con salsa di cipollotto nocerino e tartare di bufalo**

Il piatto presentato è una rivisitazione della storica genovese napoletana. Gli ingredienti sono gli stessi della genovese classica in quanto sono presenti gli stessi elementi: pasta, cipolle e carne ma con cotture e consistenze diverse. Lo spirito è quello di presentare una genovese molto più leggera e digeribile con il gusto della carne di bufalo cruda che conferisce al piatto una freschezza e una texture diversa da quella classica.

Tempo di preparazione: 3 ore

### **Ingredienti per 4 persone**

1 kg cipollotto nocerino  
300 g di patate  
200 ml di vino bianco  
100 ml di panna  
400 g di candele di Gragnano da spezzare  
olio extra vergine q.b.  
n. 1 carota  
n. 1 costa di sedano  
500 gr di girello di bufalo  
pepe dal macino q.b.  
pecorino q.b.  
1 l di acqua

### **Prodotti utilizzati**

Cipollotto nocerino dop, candele di Gragnano Afeltra

### **Strumenti di cottura**

Pentola alta con fondo spesso

### **Preparazione**

In una pentola dal fondo spesso far cuocere gli ingredienti sopra elencati ossia cipollotto, patate a cubetti, carote a dadini, costa di sedano a dadini, vino bianco e 1 litro di acqua. A cottura ultimata frullare il tutto, regolare di sale e aggiungere la quantità di panna animale. A parte, dal girello di bufalo, preparare delle tartare con una energica battuta a coltello, condirle con sale e pepe e riporre in frigo. Cuocere da parte le candele spezzate e a cottura ultimata condire con la salsa di cipollotto e guarnire il piatto con 5 ciuffetti di tartare di carne da riporre sulla pasta. Una spolverata di pecorino e una di pepe completerà il nostro piatto di genovese al cipollotto nocerino.

### **Vino consigliato**

Pietraincatenata Luigi Maffini