



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003283 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 02 Apr 2020 alle ore 11:43

da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Candele spezzate alla Genovese

Una ricetta della tradizione in un periodo delicato per l'emergenza COVID-19

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g Candele del Pastificio dei Campi (Pastificio dei Campi)

350 g Magatello di Marchigiana

700 g Cipolla di Bonea

50 g Carote

100 g Sedano

10 g Funghi porcini essiccati

200 g Vino bianco

q.b. Olio evo

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Rosmarino

q.b. Menta

q.b. Maggiorana e timo fresco

1 Spicchio di aglio

Q.b. Parmigiano Reggiano

Preparazione

In una pentola alta aggiungere olio EVO e rosolare il magatello ambi lati aggiungendo cipolla, sedano, carota e porcini, salare e pepare attendendo che appassisca il tutto per 5 minuti aggiungendo del vino bianco di Falanghina.

Successivamente aggiungere maggiorana rosmarino e menta, a seguire inserire 300 g di vegetale e coprire il tutto andando a girare la carne ogni 20 minuti. Dopo 3 ore circa di cottura raccogliere una metà degli ingredienti vegetali con il proprio liquido e frullare il tutto, fatto ciò passare il composto al colino.

Infine amalgamare le candele con della carne a pezzi ed infine aggiungere del Parmigiano Reggiano.

Vino consigliato

Falanghina del Sannio DOP 2016 Cantina di Solopaca

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa