



Ricetta N. RE003233 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Feb 2020 alle ore 11:01

da GIANLUCA FARINA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Eliche con genovese di stoccafisso

Eliche, con classico sugo alla genovese, ma di stoccafisso. Usiamo un brodo di stoccafisso per stufare le cipolle, e lo stoccafisso cotto confit e aggiunto in mantecazione.

Tempo di preparazione: 36 ore

Ingredienti per 2 persone

Sugo di cipolle:

1 Sedano

3 Cipolle

1 Carote (Olio)

1/2 Testa d'aglio

Q.b. Brodo di stoccafisso

Q.b. Erbe aromatiche

Q.b. Chiodi di garofano

Stoccafisso confit:

150 g Stoccafisso (Olio)

Q.b. Erbe aromatiche

1/2 Testa d'aglio

Q.b. Burro

Q.b. Olio all'aglio

160 g Pasta

Preparazione

Lasciare le cipolle sotto sale 30 minuti poi risciacquare.

Caramellare le cipolle in padella, in una pentola a parte far soffriggere l'aglio con un po' di olio extravergine, unire sedano e carote tagliate a dadini, unire poi le cipolle caramellate e lasciar cuocere con il brodo di stoccafisso. Aggiustare di sale e dopo 36 ore sono pronte.

A parte cuocere lo stoccafisso confit e aggiungerlo in mantecazione alla pasta con una nocetta di burro e olio all'aglio