



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002616 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Nov 2018 alle ore 09:59

da FRANCESCO SODANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Genovese di Coniglio, peperone crusco, riduzione di carota

Un classico piatto appartenente alla tradizione partenopea rivisitato dallo Chef Francesco Sodano per "Casa a Tre Pizzi Restaurant". La classica carne di manzo è stata sostituita con la delicata carne bianca di coniglio in equilibrio con la riduzione di carota, tendenzialmente dolce come la cipolla, e contrastata dall'amaro e dal tostato del peperone crusco.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 10 persone

5 kg cipolla di Montoro
200 g sedano
400 g di carota
n.1 bulbo aglio
1,5 kg di coniglio paesano
Alloro q.b.
Timo q.b.
Rosmarin q.b.
1 lt vino bianco
300 ml olio oliva
50 g peperoni cruschi
n.5 carote per la riduzione

Prodotti utilizzati

Cipolla di Montoro, Coniglio di Fossa Ischitano, Viano Bianco Fruttato, Olio di Oliva Nocellara dell'Etna, eliche "Gerardo di Nola", Peperone crusco "Scrocchia"

Strumenti di cottura

Brasiera, cucchiaio di legno, centrifuga, friggitrice

Preparazione

Tagliare le cipolle alla julienne, tritare sedano e carota, separatamente rosolare l'aglio.

Una volta biondo, aggiungere il trito di sedano e carota per poi terminare con l'aggiunta delle cipolle alla julienne e una volta appassito, aggiungere il vino e lasciare asciugare. Far cuocere il tutto per 8h e dopo aggiungere il coniglio intero e le erbe. A cottura ultimata (dopo altre 3h) spolare il coniglio ed unirlo al sugo - cuocere le eliche "Gerardo di Nola" in abbondante acqua salata per 8 minuti, finire la cottura per altri 3 minuti con il suddetto sugo precedentemente riscaldato aggiungendo (se preferite) parmigiano grattugiato.

Per la riduzione di carota, centrifugare le 5 carote e ridurre il succo del 70%.

Per il peperone crusco, friggere a 140°C per 3/4 secondi

Vino consigliato

Colli di Salerno IGT "Borgomastro"- Lunarossa 2012 (Aglianico)