



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002649 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Nov 2018 alle ore 12:06**

**da MARIO AVALLONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Genovese di finocchi e pesce spada

Cito Goethe : "Tutto ciò che è intelligente è già stato pensato. Bisogna solo tentare di ripensarlo di nuovo".

Un giorno tagliando dei finocchi nello stesso verso delle cipolle per la genovese, ho iniziato a pensare ad un piatto diverso agganciandomi alla ricetta storica. Non volevo inventare chissà cosa, ho fatto quel che qualsiasi cuoco fa quando pensa, trasforma, inverte e sostituisce, insomma ripensa un piatto già fatto: qualcosa d'intelligente che funziona. Alla ricetta tradizionale, tosto un po' di semi di finocchietto, olio Evo q.b., ho sostituito prima le cipolle con i finocchi lasciando pure qualche cipolla, alla carne il pesce spada, alla pasta secca corta della fresca corta auto prodotta. Qualche colore e qualche odore in più, zafferano e pesto di finocchietto selvatico. E' nata la genovese di finocchi e pesce spada. Oltre al gioco delle sostituzioni, c'è un invito all'allenamento del gusto.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

1 kg di cipolle bianche  
n. 3 - 4 finocchi  
Semi di Finocchietto q.b.  
Pesto di Finocchietto selvatico q.b.  
Zafferano q.b.  
0,750 kg filetto di pesce spada  
Olio Evo q.b.  
Sale q.b.  
Pepe bianco q.b.  
Pallagrello bianco q.b.

Per la pasta:

Semola di Grano duro 3-4 manciate  
Una brocca di acqua  
Sale q.b.

### Preparazione

Alla ricetta tradizionale della mia genovese, tosto un po' di semi di finocchietto, olio evo, ho sostituito prima le cipolle con i finocchi (lasciando pure qualche cipolla), al posto della carne il pesce spada, alla classica pasta secca corta della fresca corta auto prodotta. Qualche colore e qualche odore in più, zafferano e pesto di finocchietto selvatico.

Per la pasta la particolarità è nell'impasto, quindi tre o quattro manciate di farina e una brocca di acqua e sale, deve assumere forma e consistenza voluta, pure degli odori vanno bene; va stesa come una sfoglia di lasagna e si fanno tante strisce, le taglio poi in maniera irregolare e le faccio asciugare almeno un paio d'ore.