



Ricetta N. RE003255 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Mar 2020 alle ore 17:06

da ANDRIANI LUIGI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Genovese di Pulled Pork

Un piatto tipico della tradizione napoletana, in una veste del tutto nuova. Una versione di genovese con carne di maiale, salse, spezie per una fusione di due correnti che danno vita ad una pietanza familiare ma che sa sorprendere.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g Spalla di Maiale
100 Cl Sidro di Mele
250 g Senape
q.b. Sale
q.b. Pepe Bianco
Q.b. Paprica
1 Carota
1 Sedano
10 g Olio
800 g Cipolla Bianca
Di Montoro
10 g Concentrato di Pomodoro
1 Bicchiere Vino Bianco

Preparazione

Per la Spalla di Maiale: incidere la spalla di maiale con un coltello e massaggiarla con il sale. Coprirne la superficie con una salsa ottenuta mescolando senape, sale, pepe bianco e paprica. Adagiare il tutto in una teglia, nella qualche abbiamo precedentemente versato il sidro, e lasciar marinare in frigorifero per 48 ore.

In seguito cuocere al forno per 8 ore circa.

Se si preferisce, proseguire con un'affumicatura con trucioli di melo, prima di passare alla fase successiva.

Per la genovese e composizione finale: tritare carota e sedano e far rosolare in una pentola alta con l'olio.

Versare il vino bianco e, dopo averlo fatto sfumare, aggiungere le cipolle tagliata alla jullienne precedentemente.

Far cuocere per 3 ore circa, aggiungendo dopo la prima ora di cottura il concentrato di pomodoro.

Unire il sugo ottenuto dalla cottura della spalla di maiale al forno e lasciar cuocere per altre 3 ore.

Tagliare il maiale, cercando di ottenere una carne per lo più sfilacciata, aggiungerlo al sugo appena preparato e cuocere ancora per un'ora.

Vino consigliato

Aglianico L'Atto - Cantine del Notaio

La ricetta ha partecipato a:

7 su 7 Ragù e Genovese