



Ricetta N. RE001312

Registrata in data 15 Mag 2017 alle ore 11:20

da DAVIDE MEA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Genovese di triglie

Mezzi Paccheri di Gerardo di Nola con Genovese di mare, triglie di scoglio e cacio ricotta del Cilento di Silvia Chirico.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

400 g di mezzi paccheri di Gerardo di Nola
cacioricotta del Cilento
n. 6 cipolle di Vatolla
n. 2 spicchi di aglio
n. 8 triglie di scoglio
olio evo DOP Cilento Marsicani
n. 2 bicchieri di vino bianco Primula Igt Albamarina
basilico
sale q.b.
pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Cipolla di Vatolla fondazione Gianbattista Vico
Triglie di Licosa
Cacioricotta Silvia Chirico
Olio extravergine d'oliva Marsicani

Strumenti di cottura

Pentolone.

Preparazione

Pulire le cipolle eliminando le estremità, tagliandole a fettine sottili.

In una casseruola alta fare 3 giri di olio e far appassire uno spicchio di aglio. Quando l'aglio si imbrunisce rimuoverlo e aggiungere le cipolle facendo attenzione a non farle attaccare al fondo girando di tanto in tanto con un mestolo di legno. Aggiungere sale e pepe.

Quando le cipolle si saranno appassite sfumare con 1 bicchiere di vino bianco. Una volta che il vino sarà del tutto evaporato aggiungere acqua fino all' estremità della pentola.

Cuocere la cipolla per circa 3 ore all'occorrenza aggiungere acqua.

Nel frattempo eviscerare le triglie precedentemente squamate e ricavare due filetti per ogni triglia facendo cura di eliminare tutte le lisce e mantenere in frigo i filetti.

Quando manca più o meno una mezz'ora dalla cottura della genovese ed il composto risulta essere di una densità quasi cremosa spegnere il fuoco e mettere da parte la genovese.

In abbondante acqua salata cuocere i mezzi paccheri di Gerardo di Nola per 10 minuti nel frattempo in padella far soffriggere 1 spicchio d'aglio e non appena si imbrunisce toglierlo ed aggiungere i filetti di triglia, salare e pepare, e sfumare con del vino bianco. Aggiungere del basilico a foglie e quando il vino è evaporato aggiungere 5 mestoli di genovese e due bicchieri di acqua e far cuocere il tutto per 10 minuti.

Scolare la pasta al dente tenendo da parte 4 filetti di triglia e iniziare la mantecatura aggiungendoci una spolverata di cacio ricotta del Cilento e basilico.

Quando il tutto risulta essere ben amalgamato e la pasta ha cessato di rilasciare tutto l'amido siamo pronti per dividere le 4 porzioni in un piatto piano aggiungendo i filetti messi da parte, una foglia di basilico ed una spolverata di cacio ricotta.

Vino consigliato

Greco di tufo