



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore I libri Links Contatti Archivio Privacy Policy



Vinix.com



acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

Le ricette

Genovese di Polpessa della Cantina di Triunfo, la ricetta perfetta

© 17/11/2018 55 Condividi Mi piace 5 Tweet Condividi G+



Genovese di Polpessa

di Tina Triunfo

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



Fettuccine con cipolle bianche, pezzetti di pancetta, polpessa, vino bianco, acqua di polpessa e formaggio. Ecco la ricetta della [Cantina di Triunfo](#)

Registrata su [Mysocialrecipe.com](#)

Genovese di Polpessa

Ricetta di Tina Triunfo

Vota questa ricetta

☆☆☆☆☆

0.0/5



Luciano
Pignataro
Wine Blog
47 secondi fa



Memories: otto anni fa ad Acqualagna partecipai ad un eccezionale jam session dei miei due cuochi italiani preferiti. Non so perché mi è venuta in mente e...pluff lo ripescata nel sito. Ecco, con Mauro e Massimo ricchi di energia. Furono 45 minuti scoppiettanti tra due persone che sembravano fatti l'uno per l'altro.

<https://www.lucianopignataro.it/a/massimo->

Ingredienti per 4 persone persone

- 460 g di fettuccine
- 800 g di cipolle bianche
- 120 g di pancetta
- 120 g di olio extravergine di oliva
- peperoncino q.b.
- sale q.b.
- n.1 polpessa da 600 g
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- formaggio parmigiano grattugiato un cucchiaio abbondante
- trito di prezzemolo a crudo.

Preparazione

Pulire e lavare la polpessa, mettere a bollire acqua e sale, una parte dell'acqua versarla sulla polpessa cruda, con la restante acqua far cuocere la polpessa per circa 20 minuti. Tagliare le cipolle e aggiungere olio, pancetta e peperoncino e far cuocere lentamente con coperchio, aggiungere a metà cottura il vino bianco, far evaporare e tagliare a pezzetti la polpessa, aggiungere un mestolo di acqua della stessa, ultimare la cottura con coperchio. Lessare al dente la fettuccina, scolare molto bene la pasta, versare il condimento, aggiungere parmigiano, prezzemolo e servire.



Pasta al ragù di genovese | Lectio magistralis di...



La ricetta del cuore: Frittatina di genovese



Come si fa la vera genovese a Napoli |Eduardo Estatico



La migliore genovese di Napoli la trovate da Diego Nuzzo a...



Come si fa il ragù alla bolognese? La ricetta ufficiale spiegata al...



Finalmente la ricetta della Genovese di Luise che fa...



La braciola di capra e il suo ragù



Ziti alla genovese di tonno | Pasquale Torrente, Al...



Ricordo di una Caprese di Ana Roš



Ravioli di toma di bufala con salsa alla genovese Genovese di Polpessa La Genovese di Trattoria a