



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002621 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Nov 2018 alle ore 15:30

da VINCENZO FIORE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La genovese Santa Lucia

Questa ricetta è stata creata pensando al nostro golfo e viene con prodotti tipici del nostro mare e le cipolle di Tropea

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

1/2 kg cozze

300 g di vongole

n.1 calamaro da 200 g

1 polipo da 300 g

1 kg di cipolle

200 g carote

200 g di sedano bianco

il tutto va sfumato con un po di Lacryma di Christi del Vesuvio

Prodotti utilizzati

Cozze di scoglio, vongole paesane, calamaro fresco, polipo del Mediterraneo, cipolle di Tropea

Preparazione

Inserire in una pentola le cipolle, l'olio, il sedano e le carote, far rosolare il tutto sfumando con il vino inserendo acqua fino alla copertura delle cipolle e far cuocere a fuoco lento per 6 ore. Preparare il polipo da parte, preparare il calamaro da parte e quando è tutto pronto aprire le cozze e le vongole e saltare il tutto con la pasta.

Vino consigliato

Lacryma Christi del Vesuvio