



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002632 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 18:11

da ANGELO RANIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

La Genovese di Trattoria a Chiaia

La Trattoria a Chiaia è un luogo dove prendono vita le antiche tradizioni culinarie partenopee, come la succulenta genovese napoletana preparata con le "candele spezzate", un formato di pasta tradizionale che, nel passato, raccoglieva le donne e bambine di casa per "spezzare" questa lunga pasta in sezioni più piccole, ma le parti più squisite erano e rimangono i piccoli pezzetti sbriciolati della pasta, generati proprio dall'azione delle mani intente a sezionare le candele.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

cipolla dorate 1 kg
manzo (girello) 600 g
sedano 60 g
carote 60 g
alloro 1 foglia
vino bianco q.b.
olio extravergine q.b.
sale fino q.b.
pepe nero
parmigiano reggiano
basilico
400 g pasta "candele spezzate"

Prodotti utilizzati

Pasta di Gragnano formato "candele", Cipolle di Montoro, Olio evo Solania

Strumenti di cottura

Grosso pentolone per la cottura

Preparazione

Su un tagliere sminuzzare le cipolle e, a parte, sedano e carote. Successivamente preparare un pentola, nella quale occorre far soffriggere il sedano, le carote e la carne che dovrà sfumare con del vino bianco ; successivamente, aggiungere le cipolle e far cuocere per circa 5 ore, fino a quando le cipolle non saranno diventate una deliziosa purea. In un'altra pentola, portare a bollore l'acqua salata e cuocere le candele precedentemente spezzate. Una volta impiattato aggiungere parmigiano reggiano e qualche fogliolina di basilico.

Vino consigliato

Vino rosso campano