



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000328

Registrata in data 15 Mar 2016 alle ore 11:25

da PAOLO GRAMAGLIA

La zeppola di San Giuseppe baciata dalla " Genovese "

Se a San Giuseppe avanza qualche zeppola lasciala baciare dalla Genovese.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la zeppola:

n. 6 uova

g 250 di farina

dl 280 di acqua

g 90 di sugna

Un pizzico di sale fino

Olio per friggere

Per la Genovese:

kg. 1 muscolo della gamba di anecchia o scottona con i suoi nervetti

dl 1 di olio extravergine di oliva

g 50 di sugna

g 75 lardo

n.1 carota

n.1/4 di gambo di sedano

kg. 1.500 cipolla ramata di Montoro

n.1 mazzetto di odori avvolto nello spago per alimenti

n.2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

dl. 2 di vino bianco secco

Sale fino q.b.

g 50 di pecorino grattugiato

g 50 di parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione

Per la zeppola

Versare in una pentola l' acqua con la sugna e un pizzico di sale, accendere il fuoco a fiamma media, quando l' acqua comincerà a fare le prime bollicine, ma non a bollire, versarvi la farina setacciata tutta insieme e mescolare energicamente per 10 minuti con la frusta fino a quando il composto non si staccherà dai bordi della pentola.

Spegnere il fuoco ed aggiungere le 6 uova, una alla volta, sempre girando con forza ed eventualmente con una frusta elettrica, finchè si sarà amalgamato tutto il composto. Lasciare riposare per 20-25 minuti.

Frittura della zeppola

Riempire di olio per friggere una casseruola dai bordi alti, in quanto le zeppole devono essere immerse completamente nell' olio, altrimenti non si gonfiano, e metterla sul fuoco a fiamma media.

Riempire di pasta una siringa da pasticciere con la bocca larga e premere il composto su un quadratino di carta forno unto di olio, dando la forma di una ciambella.

Lasciar scivolare una zeppola alla volta nell' olio ben caldo, ma non fumante e cuocerla fino a quando si gonfierà. Alzare leggermente la fiamma per farla colorire, toglierla senza perforarla e appoggiarla su una carta assorbente.

Procedere alla cottura di un' altra zeppola e assicurarsi ogni volta che l' olio non sia troppo bollente.

Genovese

In una pentola, meglio un tegame alto di coccio, fare rosolare in olio extravergine di oliva e nella sugna la carne in modo tale che ceda un po? dei suoi umori liquidi, poi aggiungere la carota, il sedano, il mazzetto di aromi, proseguire per qualche minuto e sfumare leggermente con il vino bianco. Levare il mazzettino di aromi e aggiungere il concentrato di pomodoro.

A questo punto coprire il tutto sotto le cipolle tagliate finemente e aggiungere un pochino di acqua e un po? di sale.

Mettere un coperchio sul tegame e fare cuocere a fuoco bassissimo, mescolando di tanto in tanto. Dopo quattro ore avete ottenuto una crema densa e indistinta, succulenta e dal sapore tendenzialmente dolce.

Composizione del piatto

In un piatto piano color bianco lucido, disporre un cucchiaino di salsa di genovese e metterci sopra la zeppola che così troverà la sua naturale posizione, aggiungere un cucchiaio di genovese e un pezzettino di carne e cospargere dall' alto di pecorino e parmigiano in egual parti.

Vino consigliato

Greco di Tufo