



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002630 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Nov 2018 alle ore 11:44

da GAETANO FORMATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mezzanelli alla Genovese de La Cantina di Via Sapienza

Piatto tipico della tradizione napoletana, di interesse culturale in quanto mostra l'arte culinaria del popolo nell'aggregare in una sola ricetta primo e secondo.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

2 kg di cipolle
n. 1 spicchio di aglio
1 kg di carne mista (tra lammonciello, cuccuizzo e corazza)
n. 2 carote
Sedano nero q.b.
Alloro q.b.
Mela annurca q.b.
Olio extravergine q.b.

Mezzanelli 400 g

Prodotti utilizzati

Cipolla dorata, carne della filiera italiana, verdure biologiche.

Strumenti di cottura

Fuoco vivo ma delicato

Preparazione

Prendere la tiana e mettere al fuoco con olio, aglio, sedano, carote e carne e rosolare per bene, quindi aggiungere la cipolle e lasciare cuocere a fuoco moderato per 5 ore finchè non si sarà ottenuta una crema di cipolla dolce dal colore ambrato, il profumo di cipolla stabilizzato e la giusta consistenza.

Vino consigliato

vino rosso aglianico