



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002624 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Nov 2018 alle ore 14:26

da FRANCESCO PARRELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mezzanelli alla genovese di Francesco Parrella

La genovese è il piatto più napoletano che ci sia, anche più del ragù, perchè unico in Italia e io la propongo sempre a chi vuole mangiare qualcosa di esclusivamente napoletano. Inoltre propongo sempre la genovese quando porto i miei piatti in altre regioni dando tutte le spiegazioni storiche del piatto. La ricetta storica della genovese non presenta la pasta ma solo lo spezzatino di carne e nel mio locale si possono mangiare entrambe le versioni: con pasta o solo lo spezzatino.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 6 persone

2 kg di cipolle di Alife

1 kg di colarda

1 kg di muscolo di manzo

n. 2 carote

latte q.b.

1/2 l di acqua

sale q.b.

olio evo q.b.

1/2 kg di pasta a scelta tra candele spezzate, mezzanelli oppure Genovesine

Prodotti utilizzati

Cipolle di Alife presidio Slow Food, carne della Fattoria Della Rocca in Caiazzo.

Strumenti di cottura

Casseruola alta e larga

Preparazione

Lasciare in ammollo tutta la notte le cipolle tagliate a fettine sottili nel latte per togliere l'acidità tipica delle cipolle e renderle completamente digeribili. Al mattino preparare un soffritto con poche cipolle, le carote tagliate a cubetti piccoli e l'olio. Inserire anche la carne tagliata a pezzettoni e farla rosolare su tutti i lati, quando sarà dorata aggiungere il resto delle cipolle, l'acqua e far cuocere per 3 ore dopodichè togliere la carne, che altrimenti si consumerebbe troppo, e far cuocere ancora per altre 5 ore fin quando le cipolle non saranno cremose e di colore bruno. Con il sugo ottenuto si potrà condire la pasta scelta, fatta cuocere a parte in abbondante acqua salata.

Vino consigliato

Vesuvio Caprettone di Sorrentino vini

La ricetta ha partecipato a:

Gemellaggio Napoli Treviso 2016 organizzato da condotta silver Treviso Slow Food