



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002658 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Nov 2018 alle ore 13:58

da PASTIFICIO DI MARTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mezzani spezzati alla genovese di anatra all'arancia

La Genovese è uno dei piatti più identitari della tradizione gastronomica partenopea. In un gioco di sapori e abbinamenti Pierpaolo Giorgio, chef resident dell'innovativo Sea Front Pasta Bar di Piazza Municipio 1 a Napoli, propone una divertente variazione sul tema, sostituendo l'anatra ai più classici tagli di carne, e abbinandola all'intensità dei Mezzani, da spezzare a mano come tradizione vuole. L'acidità dell'arancia ben contrasta la dolcezza della carne e della cipolla, dando al piatto una nota di freschezza che stuzzica sin da subito olfatto e palato.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 10 persone

1 kg Mezzani Lunghi Avvolti a Mano Pastificio Di Martino
1 kg cipolle ramate di Montoro
n. 1 anatra di circa 900 g
50 ml olio extravergine di oliva
n. 4 arance

Per il fondo:

50 g sedano
50 g carote
50 g cipolle
Ossa d'anatra
n. 1 chiodo di garofano
n. 1 anice stellato
n. 5 pepe in grani
6 g finocchietto

Preparazione

Per il gel di arancia: ricavare la buccia di 4 arance con un pela carote, sbollentare in acqua per circa 5/6 volte, cambiando l'acqua ad ogni operazione. Frullare le bucce fino ad ottenere un gel denso e uniforme. Spremere le arance per ricavarne il succo e mettere da parte.

Per il fondo: passare in forno le ossa dell'anatra fino a tostarle. Aggiungerle in una pentola capiente insieme a sedano, carote e cipolla tagliati grossolanamente. Rosolare e coprire con ghiaccio, cuocendo a fiamma bassa per circa 3 ore, poi filtrare. Lasciar ridurre la preparazione fino a raggiungere un volume di circa 200/300 ml.

Il procedimento: sbucciare le cipolle e tagliarle di uno spessore di 3 mm circa. Disossare l'anatra, tagliarla in pezzi di circa 2 cm e rosolare in 50 ml di olio evo su fiamma alta. Sfumare con il succo delle arance, poi aggiungere le cipolle. Abbassare la fiamma e incorporare il fondo ricavato dalle ossa. Lasciar appassire la cipolla poco per volta, mescolando frequentemente fino a far rilasciare ed evaporare l'acqua, poi regolare di sale. Grazie alla caramellizzazione degli zuccheri, il colore risulterà ramato.

Spezzare a mano i Mezzani Di Martino e calarli in acqua salata bollente. Scolarli dopo circa 10 minuti e unirli al condimento. Regolare di sale e mantecare lentamente. Impiattare decorando con una spolverata di buccia d'arancia e con il gel preparato precedentemente.