



Ricetta N. RE002617 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 11:22

da PASQUALE COZZOLINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Paccheri alla genovese di Ribalta

Servire gli ziti alla Genovese a NY significa fare Innovazione ed essere tradizionalisti allo stesso tempo. La ricetta è quella classica della cucina Napoletana, ma è innovativa a NY dove nessuno mai si era spinto a proporla al pubblico americano prima. Una novità assoluta.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 12 persone

2 Kg di carne di manzo (Top Round - Girello)
strutto (estratto dalla preparazione della pancetta croccante)
n. 3 coste di sedano
n. 1 carota grande
300 g di vino bianco (noi usiamo Falanghina del Beneventano)
3 Kg di cipolle Vidalia
Un paio di foglie di Alloro
3-4 pomodorini
1 kg di Paccheri di Gragnano
Sale e Pepe Nero (in grani macinato fresco)
Pecorino Brunelli e Parmigiano Reggiano q.b.

Prodotti utilizzati

Paccheri Pastificio dei Campi; Carne di Manzo (Top Round - Girello) la compriamo dall'ormai famoso Pat LaFrieda - macellaio di terza generazione, il nonno era napoletano. Diventato famoso a NY per qualità e varietà, da lui si approvvigionano tutti i migliori ristoranti di NY. Cipolle Vidalia è una cipolla gialla che cresce nella città di Vidalia in Georgia, USA. E' una cipolla estremamente povera di acido piruvico (sostanza che esposta all'aria fa lacrimare gli occhi). Sono tra cipolle più bilanciate che siamo riusciti a trovare qui a NY); Pecorino Brunelli e Parmigiano Reggiano.

Preparazione

Facciamo rosolare prima sedano, carota e carne. Poi aggiungiamo le cipolle.

A metà cottura aggiungiamo il vino bianco.

Come da tradizione cuoce per almeno 7-8 ore.

Un'oretta prima della fine aggiungiamo 3-4 pomodorini dentro per dare un po' di colore

Servita con Paccheri di Gragnano e una grattugiata di Pecorino Brunelli e Parmigiano Reggiano.

Vino consigliato

Coda di Volpe del Sannio