



Ricetta N. RE002619 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Nov 2018 alle ore 10:20

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Paccheri con "genovese" di gambetto di Parma e mela annurca

Storia e leggenda della genovese

La pasta alla genovese, insieme al ragù napoletano, piatto domenicale per eccellenza, è uno dei piatti più conosciuti della tradizione culinaria partenopea. Un vero e proprio must della tradizione nostrana! Perché un piatto tipico della grande tradizione gastronomica napoletana si chiama "genovese"? Le ipotesi sono diverse: la prima ci fa andare indietro nel tempo, al periodo aragonese; sembrerebbe che, all'epoca, nel porto di Napoli era pieno di trattorie di cuochi genovesi. Tra le pietanze che servivano, vi era una, con un sugo a base di cipolla e di un pezzo di carne intero detto "o tucc". Il piatto lo chiamavano "il genovese". Secondo altre fonti invece, nel XV secolo, ad inventare la pietanza fu un cuoco napoletano, chef di una delle migliori trattorie di Napoli. L'uomo era soprannominato " 'O Genovese". La ricetta originale è con un mix di carni di maiale e manzo, ma nella cucina moderna ci sono versioni diverse come quella con la carne di bufalo, di agnello, o le versioni di mare...di tonno, di polpo o al baccalà. In questa versione la presentiamo con il gambetto di prosciutto crudo che è la parte più tenera e più dolce del prosciutto crudo che abbinata alla mela crea un abbinamento agrodolce molto interessante.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g gambetto di prosciutto crudo
2 kg di cipolle ramate di Montoro IGP o solo ramate
400 g paccheri di Gragnano
250 g mela annurca IGP
n.1 gambo di sedano
alloro, basilico e maggiorana q.b.
vino bianco secco q.b.
olio extra vergine q.b.
pecorino bagnolese q.b.

Prodotti utilizzati

mela annurca Igp, cipolla ramata di Montoro, Paccheri di Gragnano trafilati bronzo Pastificio dei Campi, gambetto di prosciutto di Parma Dop Limonta

Strumenti di cottura

Pentola di pietra o di coccio

Preparazione

Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente. Tritate il sedano, pulire da torsolo la mela e tagliatela a brunoise (piccoli dadini).

Pulire il gambetto della cotenna e poi tagliare a dadini piccoli.

In una pentola di coccio o di alluminio riscaldare l'olio e soffriggete leggermente prima il gambetto a tocchetti. Poi aggiungete il sedano e le cipolle. Salate e profumate con la qualche foglia di maggiorana, basilico e alloro. Coprite e lasciate trasudare le cipolle. Una volta evaporata l'acqua di vegetazione, aggiungete la mela e coprite il tutto con il vino e fate continuare la cottura. Ci vorranno circa 2 ore. fin quando la salsa risulterà di un bel colore bruno, denso e lucido. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata al bollore e scolatele al dente. Versatela in una padella con metà del sugo e

un po' d'acqua di cottura. Mantecare un paio di minuti con una manciata di pecorino grattugiato e foglie di basilico e servitela subito guarnendo con la salsa rimanete, tocchetti di mela e scagliette di pecorino e una macinata di pepe.
NOTA: la qualità di cipolla è fondamentale, consigliamo la cipolla ramata (in Campania quella di Montoro è rinomata per la dolcezza e l'aroma).

Vino consigliato

Kapnios

Aglianico Beneventano IGT MASSERIA FRATTASI

Il Kapnios, vino citato da Platone (Ateneo I) e da Plinio (Naturalis Historia) è il primo amarone, nel senso di vino appassito e secco, della storia. La denominazione greca capnios deriva da affumicato. Il vitigno da cui i sanniti ottenevano tali vini era anche la caburnica, il moderno cabernet, già presente in Campania tre millenni fa. L'appassimento delle uve al sole produce il sapore affumicato, da cui il nome greco.