



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002646 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Nov 2018 alle ore 10:02

da DARIO DELLA ROSSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Perle di patate con fonduta di cipolle di Montoro

Perle di patate con fonduta di cipolle di Montoro, stracotto di vitellone e bue nero, provolone del Monaco e grattugiata di limone della costiera.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:

1 kg di patate

200 g di farina

n.1 uovo

sale q.b.

Per la salsa:

500 g di lacerto

500 g girello

500 g megatello

500 g gallinella di bue

n. 1 cucchiaino di sugna

n. 1 rametto di timo

3 Kg di cipolle di Montoro

n. 1 bicchiere di vino bianco

1lt brodo vegetale

sedano

carote

sale e pepe

n. 2 pomodorini del piennolo

Prodotti utilizzati

Pasta di Gragnano Pastificio Di Martino dal 1912

Preparazione

Tagliate anche a pezzi di medie dimensioni la carne.

A parte cominciate a soffriggere la carota ed il sedano a cui poi aggiungerete i pezzi di carne facendo rosolare con un cucchiaino di sugna.

Sfumate con del vino bianco e al termine aggiungete i due pomodorini del piennolo e quindi le cipolle e mescolate aggiustando di sale e pepe.

Inserite il brodo caldo e lasciate cuocere per circa 5 ore a fuoco lento.

Sbucciate le patate, lessatele a vapore per circa 30 minuti. Passatele allo schiacciapastate ancora calde. Impastate il passato con la farina, l'uovo e un pizzico di sale. Fate attenzione al rapporto patate/farina: se abbonda la farina gli gnocchi riescono duri; se abbondano le patate, tendono a disfarsi durante la cottura. Quando la pasta è pronta formate dei lunghi rotolini dello spessore di poco più di un dito, tagliateli a pezzetti di due centimetri. Lessateli in abbondante acqua poco salata. A mano a mano che vengono a galla ritirateli con la paletta bucata, sgocciolateli, metteteli nella padella col fondo

di genovese, ripassateli a fuoco vivo, inserite il provolone del Monaco, a fuoco spento, saltateli, disponete nel piatto con una leggera grattugiata di limone possibilmente della costiera.

Vino consigliato

Ca del bosco Franciacorta brut