



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002647 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 20 Nov 2018 alle ore 13:24

da FABIO MESSINA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Scusate il ritardo

Versione in chiave fritto della classica, intramontabile Genovese Napoletana, in un pacchetto croccante.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 15 persone

10 kg cipolla di Montoro
2 kg di muscolo e corazza
carote q.b.
sedano q.b.
vino bianco q.b.
pennoni rigati di Gragnano
sale q.b.

Preparazione

Per il sugo: tritare carote e sedano, soffriggere ed aggiungere la carne precedentemente tagliata a pezzi, sfumare con il vino ed aggiungere le cipolle sminuzzate. Cuocere per 12 ore.

Per i pennoni: tagliare a cubetti carote e sedano, lessare i pennoni a mezza cottura e imbottirli con il sugo della genovese, carote e sedano crudi. Impanare e friggere. Buon appetito!