



Ricetta N. RE002593 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Nov 2018 alle ore 13:38

da GIUSEPPE MAIORANO

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

Sformatino di patate alla Genovese

Lo sformatino è una preparazione che può essere presentata come piatto principale o come antipasto.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per lo sformatino:

1 Kg. di patate

150 g misto parmigiano e pecorino

n. 2 uova intere

80 g di burro

50 cl di latte

sale e pepe q.b.

Per il sugo della genovese

2 kg di cipolle ramate

500 g di spezzatino di manzo (1° taglio)

100 g gambetto di prosciutto

n. 1 carota

Olio extra Vergine

n. 1 bicchiere di vino rosso

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, Pecorino Irpino, Prosciutto di Parma, Cipolle ramate di Montuoro, Olio extra vergine Guglielmi, Vino rosso Fidelis Cantine del Taburno

Strumenti di cottura

Piano cottura e forno

Preparazione

Per lo sformatino: lessare le patate con buccia in acqua salata. Pelare e schiacciare le patate preparando un impasto incorporando uova, latte, parmigiano, pecorino, sale e pepe. Imburrare gli stampini con burro e pangrattato. Foderare gli stampini con uno spessore di patate di circa un centimetro e mezzo sufficiente ad incorporare la carne della genovese tagliata finemente; chiudere a filo lo stampino con le patate e ricoprire con un velo di pangrattato. Infornare a 180° per 40 minuti.

Procedimento salsa genovese: fate rosolare la carne in olio sfumando con metà bicchiere di vino e aggiungere le cipolle tagliate finemente insieme alla carota a pezzetti. Iniziare a far appassire le cipolle continuando la cottura fino a farle diventare una crema per circa 3 ore per la quantità usata per queste dosi (il tempo aumenterà in base alla quantità di cipolle adoperate). A metà cottura (quando le cipolle saranno ridotte al 50%) aggiungere il gambetto di prosciutto a dadini. Quando si sarà asciugata sfumare con l'altra metà del bicchiere di vino e farlo evaporare. Mescolare continuamente per evitare che si attacchi e aggiungere foglie di basilico; quando la crema raggiungerà il colore marroncino sarà pronta.

Vino consigliato

Falerno Rosso del Massico - Cantine Moio