



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003240 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Feb 2020 alle ore 10:59

da MASSIMO DI PORZIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Variazione di Genovese

In occasione della terza edizione di 7su7 Ragù e Genovese Umberto ha realizzato una Variazione di Genovese a base di due cipolle differenti: quella di Tropea e quella di Montoro. Scopri la bontà del nostro nuovo piatto.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

1 kg Corazza o di spezzatino bovino
6 kg Cipolle di Montoro
1,5 kg Cipolle di Tropea
150 g Sedano
70 g Carote
1 Patata intera
q.b. Vino rosso secco
1 Bicchiere di vino bianco
100 g Pomodorini del Piennolo
300 g Pappardelle del Pastificio Di Martino (Pastificio Di Martino)
300 g Rigatoni del Pastificio di Martino (Pastificio Di Martino)
o di Pasta di semola di grano duro trafilata a bronzo. rn
q.b. Olio evo
q.b. Sale
q.b. Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Pentola capiente; pentola per la cottura della pasta; scolapasta; mestolo; cucchiaino di legno.

Preparazione

Per la Genovese: in una pentola capiente sigillare con olio EVO 1kg di spezzatino bovino tagliato a pezzetti di dimensione di circa 3x3 cm.

Far rosolare bene la carne con un pizzico di sale grosso, irrorarla con del vino rosso secco ed una volta evaporato quest'ultimo, aggiungere le cipolle di Montoro, precedentemente appassite con un bicchiere di vino bianco, sale grosso ed olio EVO (è consigliabile effettuare questa operazione 24 ore prima). Aggiungere 6 pomodorini del piennolo, 1 carota a pezzetti, 150 g di sedano, 1 patata intera pelata. Cuocere il tutto per circa 5/6 ore a fuoco molto lento, finché non avrà assunto il tipico colore bronzato della genovese. A cottura ultimata frullare la patata cotta con 2 mestoli di genovese, aggiungendo un poco di olio EVO a filo e creando in tal modo una crema che servirà in seguito per laccare lo spezzatino in padella.

Per le cipolle croccanti e in polvere: tagliare le cipolle di Tropea a julienne e distenderle in modo uniforme in un ruoto antiaderente, facendole essiccare in forno per 7/8 ore a 80° gradi, e tenendo da parte una piccola quantità essiccata all'80%, che verrà frita in olio EVO al momento del servizio, mentre le cipolle rimanenti verranno portate ad essiccazione completa e polverizzate con un mixer.

Per la realizzazione del piatto, composto da due diversi tipi di pasta quali ad esempio rigatoni e pappardelle: cuocere la

pasta separatamente in acqua salata ed a cottura ultimata mantecare i rigatoni e la pappardella con il sugo di genovese. Disporre i rigatoni al centro del piatto ed intorno ad essi le pappardelle, formando una sorta di corona. Spolverizzare le pappardelle di Parmigiano grattugiato e cipolle rosse in polvere, porre sui rigatoni un pezzetto di carne laccato e sopra di esso le cipolle di Tropea croccanti, fritte in precedenza.

La ricetta ha partecipato a:

7su7 Ragù e Genovese