



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002638 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Nov 2018 alle ore 12:38

da PASQUALE POLITELLI

Livello di difficoltà: Facile

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

Ziti spezzati alla Genovese vegaNapoletana Classica

La Genovese, ricavata dalla versione povera della classica con tagli di carne bovina, in versione classica vegaNAPOLETANA.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 8 persone

1 kg di Ziti classici napoletani
n. 2 carote
n. 1 costa di sedano
2 kg di cipolle dorate di Montoro
1 kg di cipolle rosse di Tropea
n. 1 panetto di MOPUR (grano fermentato)
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b

Preparazione

Sminuzzare carote e sedano e farli rosolare nell'olio, aggiungere le cipolle sia dorate che rosse tagliate a fettine.

A fuoco lento, lasciare stufare per almeno 3 ore.

Aggiungere il MOPUR, se ne trova di ottima qualità già preparato, altrimenti bisogna prepararlo attraverso la fermentazione del grano e la farina di ceci. Aggiungere del brodo vegetale ottenuto dalla precedente cottura di sedano, carote e cipolle fino allo sgretolamento della "carne vegetale"

Spezzare gli Ziti in quattro e calarli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e farli saltare con le cipolle, ormai divenute una crema. Pepe, prezzemolo e basilico e... buon appetito!!!!