



Ricetta N. RE002645 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 16:49

da GIANMARCO MENNELLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zuppetta di moscardini alla genovese

La genovese è un piatto tradizionale napoletano che solitamente viene servita con tocchetti di carne e ziti spezzati. Ho cercato di realizzare una variante di mare abbinandola a dei moscardini, che viene servita su un crostino di pane croccante.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 1 persone

300 g di moscardini
1 kg cipolle ramate di Montoro
n. 10 foglie d'alloro
100 ml vino bianco
n. 1 carota
30 g sedano
n.1 spicchio d'aglio
100 ml olio extravergine.

Prodotti utilizzati

Olio extravergine, sedano, carote, aglio, cipolle ramate, alloro, moscardini, vino bianco

Preparazione

Pulire i moscardini e poi sbucciare le cipolle e affettare sottilmente le stesse. Tagliamo il sedano e la carota a brunoise (piccoli dadini). In una pentola di coccio mettiamo a soffriggere dell'olio con uno spicchio d'aglio e mettiamo i moscardini, poi aggiungiamo il fondo di carote e sedano e sfumiamo con vino bianco, dopo qualche minuto aggiungiamo le cipolle. Saliamo e profumiamo con alloro. Copriamo il tutto e lasciamo trasudare le cipolle. Una volta evaporata l'acqua di vegetazione delle cipolle, facciamo ridurre il tutto a fuoco basso. Ci vorranno circa 2 ore per ottenere la salsa, nel frattempo friggiamo una fetta di pane molto sottile di spessore e adagiamo su 3 moscardini e la salsa di genovese a nappare il tutto basterà una fogliolina d'alloro frita per completare il piatto.

Vino consigliato

Coda di volpe D.O.C