



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003249 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Mar 2020 alle ore 11:52

da ALESSANDRO FEO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Candele spezzate, genovese di bufalo e la sua spuma

Candele spezzate alla genovese di bufalo e ketchup piccante

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

2 kg Noce di bufalo
1 kg Cipolle bianche
1 l Olio extravergine di oliva
4 l Acqua
360 g Candele
1 kg Passata di pomodoro fresco
300 g Concentrato di pomodoro
50 g Peperoncini piccanti freschi
500 g Panna fresca da cucina
200 g Sale fino
Q.b. Pepe
Q.b. Vino rosso
Q.b. Ketchup piccante

Strumenti di cottura

Casseruola, cuocipasta

Preparazione

Pelare e tagliare le cipolle, porle in casseruola e aggiungerci la noce di bufala, far rosolare, condire e sfumare con del vino rosso, coprire con acqua e lasciar ridurre. Nel frattempo fare un trito di aglio e far imbiondire con dell'olio evo, aggiungerci il peperoncino, poi il pomodoro e il concentrato e far ridurre. Spezzare le candele e cuocerle in abbondante acqua, una volta cotta la carne, sfilacciarla e condirci la pasta.

Caricare un sifone con la panna, condita con olio, sale e pepe, aggiungere 2 cariche per sifone, lasciare in frigo. Una volta condita la pasta, sifonare la panna e aggiungere dei puntini di ketchup piccante.

Vino consigliato

Aglianicone del Cilento