



Ricetta N. RE002625 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 18:34

da TINA TRIUNFO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Genovese di Polpessa

Fettuccine con cipolle bianche, pezzetti di pancetta, polpessa, vino bianco, acqua di polpessa e formaggio.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

460 g di fettuccine

800 g di cipolle bianche

120 g di pancetta

120 g di olio extravergine di oliva

peperoncino q.b.

sale q.b.

n.1 polpessa da 600 g

1/2 bicchiere di vino bianco

formaggio parmigiano grattugiato un cucchiaio abbondante

trito di prezzemolo a crudo.

Preparazione

Pulire e lavare la polpessa, mettere a bollire acqua e sale, una parte dell'acqua versarla sulla polpessa cruda, con la restante acqua far cuocere la polpessa per circa 20 minuti. Tagliare le cipolle e aggiungere olio, pancetta e peperoncino e far cuocere lentamente con coperchio, aggiungere a metà cottura il vino bianco, far evaporare e tagliare a pezzetti la polpessa, aggiungere un mestolo di acqua della stessa, ultimare la cottura con coperchio. Lessare al dente la fettuccina, scolare molto bene la pasta, versare il condimento, aggiungere parmigiano, prezzemolo e servire.