



La ricetta

E ora provate le mie candele spezzate con Genovese di aringa affumicata

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320 G. DI CANDELE SPEZZATE, 1,5 KG. DI CIPOLLE RAMATE
2 ARINGHE AFFUMICATE, 200 G. DI CAROTE PELATE
10 CL. DI VINO BIANCO SECCO, 50 CL. DI EXTRAVERGINE
UN CIUFFO DI BASILICO, UNA COSTA DI SEDANO

Preparare un brodo ristretto con 75 centilitri di acqua, le aringhe, le carote e il sedano, cuocendo 45 minuti a fuoco moderato. Mettere in pentola le cipolle tagliate finemente con l'extravergine. Quando cominciano a caramellare, sfumare col vino bianco e aggiungere man mano un mestolino per volta di brodo di aringa filtrato, finché le cipolle non risulteranno cremose. Questa operazione richiede circa un'ora. Il colore bruno ambrato è tipico della classica Genovese. Non dovrebbe essere necessario aggiungere sale, perché le aringhe sono di per sé salate. Cuocere le candele al dente in abbondante acqua salata e mantecarle con la Genovese e il basilico spezzettato a mano.



LO CHEF

GIANLUCA D'AGOSTINO MISCELA CON GARBO TRADIZIONE E RICETTE CONTEMPORANEE NEI PIATTI DEL "VERITAS" DI NAPOLI. QUESTA LA SUA VERSIONE DEL RAGÙ BIANCO "GENOVESE"