

Mezzanelli alla finta genovese

PER RACCONTARE QUEST'OLIO, HO SCELTO LA "FINTA GENOVESE" PERCHÉ COMPLETA BENISSIMO LA DOLCEZZA DELLE CIPOLLE, E BEN SI ACCOSTA ALL'ACIDITÀ DELLA RICOTTA SALATA.

L'olio di oggi è l'extravergine di oliva biologico [Antica Giara](#), prodotto da oliveti secolari di varietà "coratina". Una varietà caratterizzata da un gusto fruttato e piccante e leggermente amarognolo, un carattere potente, insomma, da usare su piatti potenti e che gareggino con lei in aromi e forza. Per questo, per raccontare del suo uso, ho scelto la "finta genovese". Completa benissimo la dolcezza delle cipolle, e ben si accosta all'acidità della ricotta salata. E poi Pepe di Szechuan Verde: che ha completato il piatto con la sua nota aromatica.

Occorrono:

2 Kg di cipolle dorate, non rosse e non bianche ma "dorate". Magari, di Montoro.

olio extravergine di oliva biologico "Antica Giara"

un cucchiaino di estratto di pomodoro (facoltativo)

una foglia di alloro, facoltativa pure questa.

sale grosso

Pepe di Szechuan Verde:

Ricotta stagionata di pecora

Ziti, possibilmente spezzati a mano: mezzo chilo.

In un tegame largo, sistemo le cipolle tagliate a velo, aggiungo l'olio e spolvero di sale grosso. Accendo e soffrigo, mescolando spesso. A fuoco leggero, il più leggero possibile: più passa sarà la temperatura, più lunga sarà la cottura, più buona sarà la genovese.

Se il fuoco è abbastanza basso e le cipolle di buona qualità, non ci sarà bisogno di aggiungere alcun liquido di cottura. Altrimenti, ma se è proprio necessario, aggiungete acqua calda, e continuate a cuocere. E, soprattutto, portate pazienza: per un buon risultato, serviranno almeno un paio di ore.

In ultimo, la pasta. Buona, che la genovese, finta o vera che sia, non merita paste mediocri. Possibilmente ziti, possibilmente spezzati a mano: perché la genovese, finita la pasta, riserva una sorpresa: i piccoli pezzettini di pasta che si formano quando spezzate gli ziti con le dita: che in fondo al piatto, formano un intingolo perfetto. Cui, per quanto poco elegante possa sembrare, non riuscirete a rinunciare. E scolatela bene: non deve mostrare tracci di acquetta sul fondo del piatto. Diluirebbe il sapore, e rovinerebbe la cremosità.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)