

## Candele spezzate con genovese di pollo e caciotta invecchiata

ricetta dello Chef **Alfonso Iaccarino**  
del ristorante  
**Don Alfonso 1890**  
S. Agata sui Due Golfi (NA)

dedicata a  
**L'oro di Napoli**  
per "Assaggi di Teatro"



### Procedimento per le verdure croccanti

Tagliare finemente a julienne metà delle carote, sedano e cipolle. Spadellare con poco olio, stendere su una teglia e seccare in forno a 90° fino a farle diventare croccanti.

#### Ingredienti per 4 persone

120 gr cipolla; 100 gr sedano; 100 gr carote

### Procedimento per la genovese di pollo

Rosolare il pollo con i restanti ortaggi e le erbe miste, sfumare con il vino rosso e aggiungere acqua fino a copertura. Cuocere fino a cottura della carne. Separare il pollo e tagliarlo finemente, passare il restante composto allo chinois.

#### Ingredienti

240 gr petto di pollo; 50 gr vino rosso; 9 cl olio extravergine d'oliva

### Procedimento per la riduzione di vino rosso

Ridurre il vino rosso con lo zucchero fino a raggiungere una salsa densa.

#### Ingredienti

100 gr vino rosso; 15 gr zucchero

### Procedimento per la pasta

In una padella unire le verdure essiccate, la salsa di ortaggi ed erbe e il pollo. Unire alla pasta cotta al dente e mantecare.

#### Ingredienti

360 gr pasta tipo candele

### Presentazione del piatto

Servire sul piatto aggiungendo la caciotta invecchiata, un filo di riduzione di vino rosso e un tocco di olio extravergine d'oliva.

#### Ingredienti

50 gr caciotta invecchiata; olio extravergine d'oliva

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)