



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Stecchi alla genovese



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, stecchini, ciotola, padella**

Gli stecchi alla genovese sono un piatto tipico ligure molto antico, che nel corso degli anni si sta perdendo. La ricetta originale prevede l'utilizzo delle cervella di vitello, ma può essere anche utilizzata altra carne in sostituzione.

Ingredienti

- 150 gr di vitello in una fetta
- 150 gr di manzo in una fetta
- 150 gr di petti di pollo
- 150 gr di salsiccia
- 50 gr di prosciutto cotto
- 50 gr di parmigiano reggiano
- 50 gr di burro
- 4 tuorli d'uovo
- besciamella
- pangrattato
- farina
- olio extravergine d'oliva
- sale
- prezzemolo

Preparazione Stecchi alla genovese

Passo 1.

Mettete una noce di burro in padella e fatevi rosolare i quattro tipi di carne per una decina di minuti.

Passo 2.

Tagliate le varie carni in cubetti e mettetele, alternate, in degli stecchini di legno.

Passo 3.

Preparate un impasto con besciamella, parmigiano, due tuorli, prosciutto e prezzemolo tritato.

Passo 4.

Sbattete gli altri due tuorli in un piatto.

Passo 5.

Passate gli spiedini di carne prima nell'impasto con la besciamella in modo che si rivestano del tutto, poi nella farina, quindi nei tuorli ed alla fine nel pangrattato.

Passo 6.

Friggeteli in olio extravergine d'oliva ben caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 20/01/2020
- ✓ **Calorie:** 520 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,5 (5 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)