

EMILIA-ROMAGNA

Arrosto morto di Borgotaro

Dosi per 10 persone

1,8 kg di fesa di vitellone in un'unica fetta

200 g di carote

180 g di pancetta tesa

120 g di cipolla

80 g di burro

15 dl di vino rosso

7 dl di brodo circa

2 coste chiare e tenere di sedano

1 rametto di rosmarino

poche foglie di salvia

farina bianca

olio extravergine di oliva

sale

Preparazione:

mondare, lavare e tagliare a striscioline (per il lungo) le carote e il sedano, in modo da formare tanti piccoli bastoncini di almeno 15 cm.

Stendere la fetta di carne su un tagliere, batterla e pulirla da eventuali filamenti.

Coprirla con fettine sottili di pancetta e deporvi sopra, in disposizione alternata, le striscioline di carota, di sedano, le foglioline del rametto di rosmarino e la salvia.

Arrotolare la carne chiudendo all'interno gli ingredienti, legarla come un normale arrosto e infarinarla.

Tritare finemente la cipolla e farla appassire in una casseruola con un poco di burro e olio, quindi mettervi l'arrosto e farlo rosolare a fiamma viva, bagnandolo con il vino; quando sarà completamente evaporato, coprire la preparazione fino a tre quarti con il brodo bollente e salare.

Cuocere lentamente a recipiente coperto per un'ora circa, quindi fare addensare il fondo levando il coperchio e completare la cottura.

Coniglio alla reggiana

Dosi per 10 persone:

2 conigli (circa 3 kg in totale)

350 g di cipolla

250 g di peperoni gialli

150 g lardo

una costa di sedano

aglio

prezzemolo

passata di pomodoro

vino bianco

burro

sale

pepe

Preparazione:

tagliare il coniglio a pezzi e lasciarlo spurgare in acqua corrente fredda.

Tagliare la cipolla e il peperone a fette.

Sgocciolare il coniglio asciugare bene i pezzi e porli in una casseruola con la cipolla e il peperone.

Unire il lardo e il sedano tritati, una grosse noce di burro e lasciare stufare a fuoco vivace.

Durante la cottura unire qualche cucchiaino di passata di pomodoro e bagnare con un bicchiere di vino, salare e pepare.

Lasciare cuocere per circo un'ora.

Tritare un ciuffo di prezzemolo e tre spicchi di aglio, unire il trito al termine della cottura e lasciare insaporire per qualche minuto.

Gnocco fritto

Dosi per 10 persone

750 g farina bianca

80 g di strutto

30 g lievito di birra

sale

Preparazione:

Diluire il lievito e un grosso pizzico di sale con ml 350 di acqua.

Impastare la farina con l'acqua preparata sino ad ottenere una pasta elastica liscia ed omogenea.

Coprire l'impasto e farlo lievitare per 3 ore.

Stendere la pasta lievitata ad uno spessore di 3 mm, tagliarla a rombi e friggerli in abbondante olio (oppure strutto) caldo.

Servire ben caldi accompagnando con salumi affettati.

Lasagne verdi al forno

Dosi per 10 persone

Per il ragù:

600 g di salsa di pomodoro
200 g di lonza di maiale tritata
200 g di carne di manzo tritata
150 g di cipolle
120 g di carote
100 g di pancetta di maiale
100 g di prosciutto crudo tritato
80 g di sedano
60 g di burro
40 g di concentrato di pomodoro
2 dl di panna da cucina
2 cucchiataie di olio di oliva
una punta di cucchiaino di zucchero
sale e pepe

Per la pasta:

600 g di farina bianca
120 g di spinaci lessati e strizzati
4 uova

Per la besciamella:

80 g di burro
80 g di farina
1 l di latte
noce moscata
sale e pepe

Per condire:

120 g di parmigiano grattugiato
50 g di burro in fiocchetti

Preparazione:

tritare finemente il sedano, le carote, le cipolle e la pancetta.

Mettere in una casseruola il burro, l'olio, le verdure e la pancetta tritate; soffriggere lentamente per qualche minuto, poi aggiungere la lonza di maiale, la carne di manzo e il prosciutto crudo tritati.

Continuare la rosolatura sino quasi a brunire, poi unire la salsa e il concentrato di pomodoro; salare, pepare e aggiungere un cucchiaino di zucchero; bagnare con 2-3 mestoli di brodo e cuocere a fuoco basso per due ore circa, bagnando di tanto in tanto, se occorre, con brodo caldo.

Regolare di sale, pepe e togliere la salsa dal fuoco.

Tritare finemente gli spinaci e ridurli in poltiglia, quindi unire la farina e le uova per preparare l'impasto, che non dovrà risultare troppo morbido; se risultasse troppo appiccicoso, aggiungere altra farina.

Porre sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ritagliarla in rettangoli della dimensione desiderata.

Mettere poco alla volta la pasta nell'acqua in ebollizione, scolarla al dente, immergerla in acqua fredda per alcuni secondi e riporla su un telo a scolare.

Con gli ingredienti elencati, confezionare la salsa besciamella.

Imburrare una pirofila, distribuire un leggero strato di salsa besciamella e foderarla con la pasta, sopra alla quale va steso un poco di ragù misto a besciamella; spolverizzare con parmigiano.

Formare con la pasta un nuovo strato, ripetere le operazioni realizzate per il primo strato e continuare in questo modo sino al completamento della pirofila.

Coprire l'ultimo strato di pasta con besciamella, ragù e spolverizzare abbondantemente con parmigiano e burro fuso.

Infernare per 45 minuti circa a 190 °C, facendo gratinare.

Servire ben caldo.

Passatelli

Dosi per 10 persone

300 g di formaggio grattugiato

300 g di pane grattugiato (ottenuto da pane bianco senza crosta)

60 g di midollo di bue freschissimo

3 l di brodo di carne

4 uova

1 limone

noce moscata

sale

Preparazione:

sbattere le uova in una terrina con un pizzico di noce moscata, la scorza grattugiata di un limone e il sale; aggiungere il formaggio grattugiato, il pane e il midollo di bue ammorbidito.

Mescolare il tutto per ottenere un impasto piuttosto consistente (all'occorrenza, aggiungere ancora pane).

Scaldare il brodo.

Con l'apposito attrezzo, fare i passatelli e cuocerli nel brodo in ebollizione, togliendoli dal fuoco appena la pasta affiora in superficie.

Versare la minestra in una zuppiera e servirla ben calda.

Note: il ferro per i passatelli è costituito da un robusto disco di metallo di 15 centimetri di diametro circa, leggermente bombato, munito di fori di 4 o 5 millimetri di diametro, al quale è applicato una specie di manubrio con due impugnature contrapposte. Per ottenere i passatelli si dispone sul piano di lavoro l'impasto e si comprime energicamente con il ferro forato fino a far fuoriuscire la pasta dai fori del disco. Quando i passatelli hanno raggiunto la lunghezza di quattro centimetri vengono tagliati (in mancanza del ferro si può utilizzare uno schiacciapatate che abbia i fori dello stesso diametro).

Picaia

Dosi per 4-6 persone

1 kg di punta di vitello
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
1 spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
100 g di parmigiano grattugiato
50 g di pane grattugiato
½ bicchiere di latte
2 uova
50 g di burro
noce moscata
sale e pepe

Preparazione:

tritare finemente il prezzemolo con l'aglio e farli appassire in una casseruola con il burro. Unire le uova, il parmigiano, il pangrattato, il latte, sale, pepe e noce moscata: fare insaporire qualche minuto, togliere dal fuoco e lasciare intiepidire.

Farcire con il ripieno la punta di vitello aperta a tasca, cucire e legare con uno spago.

Mondare gli ortaggi, tagliarli a pezzi e metterli in una pentola con 4 l di acqua poco salata; raggiunto il bollore, unire la carne, coprire e far cuocere un'ora e mezza a fuoco moderato.

Servire la Picaia calda o fredda.

Torta di riso

Dosi per 10 persone

300 g di riso

175 g di zucchero semolato

15 g di farina bianca

6 uova

1 l di latte

150 g di mandorle (oppure qualche goccia di essenza di mandorla)

la scorza grattugiata di mezzo limone

5 mandorle dolci e amare

burro

sale

Preparazione:

mettere sul fuoco una casseruola con il latte, 2,5 dl di acqua, la scorza del limone e un pizzico di sale.

Appena il latte raggiungerà il bollore, tuffarvi il riso e lasciarlo cuocere fino al completo assorbimento del latte.

Togliere dal fuoco la casseruola, unire 150 g di zucchero e lasciare raffreddare il composto, mescolandolo di tanto in tanto.

Scottare le mandorle amare e dolci in acqua bollente, privarle della pellicina e tritarle finemente, unendo lo zucchero tenuto da parte.

Aggiungere al composto i tuorli, le mandorle tritate e, per ultimi incorporarvi gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrare e spolverizzare con la farina (oppure con biscotti sbriciolati) una tortiera con i bordi alti, versarvi il composto e cuocere la torta nel forno già caldo a 175 °C per 60 minuti circa.

Tortellini

Dosi per 10 persone

350 g di pasta fresca all'uovo (il doppio di peso se serviti asciutti)

Per il ripieno:

350 g di lonza di maiale

150 g di petto di tacchino

80 g di prosciutto crudo

80 g di mortadella bolognese

70 g di parmigiano grattugiato

30 g di burro

1 uovo

brodo

sale, pepe e noce moscata

Per la cottura:

3,5 l di brodo di tacchina (o cappone, o gallina, o manzo)

Preparazione:

tagliare le carni di maiale e di tacchino a dadini e metterle a rosolare con il burro in una casseruola per alcuni istanti.

Coprire a filo con il brodo e lasciar cuocere dolcemente per 20 minuti circa, sino a quando il fondo di cottura non sia completamente ristretto.

Passare il composto nel tritacarne con il prosciutto e la mortadella.

Mettere il tutto in una terrina con le uova, il sale e il pepe necessari, un pizzico di noce moscata e il parmigiano, quindi lavorare sino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendere la pasta in una sfoglia sottilissima e tagliarla a quadri di 3 cm di lato circa con una rotella liscia.

Disporre al centro della pasta un po' di ripieno, piegare a triangolo ogni quadrato – facendo combaciare i margini – e premerlo bene sui bordi per non fare uscire il ripieno durante la cottura; piegare infine il tortellino attorno al dito indice e sovrapporre le due dita, premendole affinché i bordi restino ben uniti.

Mettere sul fuoco la pentola con il brodo e, quando raggiungerà l'ebollizione, versarvi i tortellini mescolandoli con delicatezza e cuocendoli per due o tre minuti.

Servirli al dente, accompagnandoli con parmigiano grattugiato a parte.

Note: si possono servire i tortellini anche asciutti, lessati però sempre nel brodo, condendoli con ragù di carne. Ma la versione più tradizionale è quella in brodo, piatto che non manca nelle giornate di festa.