

MARCHE

Brodetto all'anconetana

Dosi per 10 persone

2,2 kg di pesce assortito scelto tra le seguenti specie: calamari, cefali, cicale, merluzzetti, palombo, pannocchie, passere, piccole anguille, rombi piccoli, scamponi, scorfani, seppie, sgombri, sogliole, pigolette e triglie piccole

850 g di pomodori freschi privati della pelle e dei semi

150 g di olio extravergine di oliva

50 g di prezzemolo

1 cipolla

mezzo bicchiere di aceto bianco

alcune fette di pane scuro

sale e pepe

Preparazione:

pulire i pesci scelti (la tipicità della preparazione è nell'ampia varietà di pesce utilizzato).

Rosolare a fuoco lento lo scorfano e i pomodori ridotti a pezzetti, in una casserruola di terracotta, con l'olio e un battuto di aglio e prezzemolo, la cipolla affettata sottilmente, sale e pepe, continuando a cuocere sempre a fuoco moderato.

Una volta cotto lo scorfano, pulirlo e ridurlo in poltiglia prima di rimetterlo nell'intingolo.

Aggiungere i pesci, mettendo in successione le seppie, i calamari, le pannocchie, gli scamponi e il pesce rimanente, lasciando per ultimi i merluzzetti e le sogliole.

Quando la preparazione inizierà a bollire, unire l'aceto e, a recipiente scoperto, cuocere a fuoco lento per 15 minuti, mantenendo piuttosto denso il brodetto. Versare la preparazione sulle fette di pane disposte in una zuppiera e servire ben caldo.

Note: se il brodetto viene utilizzato per condire la pasta, deve essere reso più liquido e non bisogna aggiungere l'aceto.

Frustignolo marchigiano

Dosi per 10 persone

750 g di fichi secchi
140 g di olio extravergine di oliva
100 g di cioccolato grattugiato
100 g di farina
90 g di miele liquido
80 g di gherigli di noce
75 g di uvetta
75 g di zucchero semolato
75 g di mandorle
50 g di cedro candito
50 g di pane grattugiato
1 limone
noce moscata
cannella in polvere
mosto cotto

Preparazione:

lasciare a bagno i fichi secchi in acqua tiepida per una notte, quindi lavarli in altra acqua tiepida.

Metterli in una casseruola e, dopo averli ricoperti d'acqua, farli bollire fino a quando non risultino morbidi.

Scolarli, asciugarli e tritarli grossolanamente.

In una terrina unire ai fichi l'uvetta (precedentemente ammorbidita in acqua tiepida), il miele, lo zucchero e il cedro tritato.

Scottare in acqua bollente le mandorle e i gherigli di noce, poi pelarli; disporre le mandorle su una placca e farle tostare in forno, quindi tritarle grossolanamente.

Spezzettare anche i gherigli di noce e unirli al composto nella terrina.

Aggiungere il cioccolato, la farina e il pane; profumare con una grattugiata di noce moscata, un pizzico di cannella e la scorza grattugiata del limone.

Lavorare il tutto unendo 125 g di olio e tanto mosto quanto basta ad ottenere un impasto di giusta consistenza.

Ungere abbondantemente una tortiera e accomodarvi il composto: livellarlo in superficie e infornare a 160 °C, facendo cuocere il dolce sino a quando sarà divenuto di un colore bruno dorato; servirlo freddo.

Olive ripiene

Dosi per 10 persone

350 g di carne di maiale

200 g di carne di manzo

100 g di lardo

100 g di mollica di pane raffermo

80 g di parmigiano grattugiato

3 uova

2 cucchiaini di olio vergine di oliva sale e pepe

poco concentrato di pomodoro

poco brodo

noce moscata

poca farina

pane grattugiato per impanare

olio di semi per friggere

Preparazione:

mettere in un recipiente il lardo battuto con l'olio e porlo sul fuoco, lasciandolo soffriggere per alcuni minuti.

Unire la carne di manzo e di maiale facendole rosolare molto bene.

Aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in acqua tiepida e cuocere a fuoco moderato.

Ridurre l'intingolo, ritirare dal fuoco e tritare il tutto finemente.

Aggiungere la mollica di pane inzuppata in poco brodo e ben strizzata, un uovo intero e il parmigiano; insaporire con sale, pepe, noce moscata e la scorza del limone grattugiata. Amalgamare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Snocciolare le olive con un coltellino affilato, in modo da ottenere tante piccole spirali da farcire con il composto;

Impanare le olive passandole nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato; friggerle in abbondante olio molto bollente, quindi scolarle e metterle sulla carta assorbente.

Servirle calde come antipasto o contorno.

Porchetta all'ascolana

Dosi per 10 persone

1 maialino da latte di 6 kg
50 g di finocchio selvatico
4 spicchi di aglio
mezzo bicchiere di vino cotto
1 rametto di rosmarino
noce moscata
olio extravergine di oliva
vino bianco secco
pepe
sale

Preparazione:

pulire, svuotare e disossare la porchetta, quindi infilzarla in uno spiedo per farla restare diritta durante la cottura.

Con il finocchio selvatico, l'aglio e le foglie del rametto di rosmarino preparare un battuto al quale aggiungere il sale, molto pepe, la noce moscata e bagnarla con il vino cotto.

Utilizzare questo composto per aromatizzare l'interno della porchetta.

Ungere leggermente la preparazione con poco olio e coprire il tutto con carta da forno.

Mettere la porchetta allo spiedo e cuocerla per tre ore circa (a seconda della dimensione), irrorandola di tanto in tanto con il vino bianco.

Servire la preparazione calda o fredda.

Vincisgrassi

Dosi per 10 persone

Per il ragù:

350 g di rigaglie di pollo
250 g di cervella e filoni
150 g di parmigiano
150 g di prosciutto crudo
100 g di burro
2 cucchiaini di olio extravergine
1 carota
1 cipolla
mezzo bicchiere di vino bianco
mezzo bicchiere di brodo
concentrato di pomodoro
poco latte
sale, pepe

Per la pasta:

500 g di farina bianca
300 g di semolino
50 g di burro
1 l di besciamella
5 uova
mezzo bicchiere scarso di marsala
1 pizzico di sale
Per condire:
120 g di parmigiano grattugiato
50 g di burro in fiocchetti

Preparazione:

mondare, lavare e tritare finemente la carota e la cipolla, tagliare a dadini il prosciutto e farlo rosolare dolcemente in una casseruola con 50 g di burro, due cucchiainate di olio e le verdure tritate.

Unire le rigaglie di pollo (escluso il fegato) tagliate a dadini.

Rosolare e spruzzare con poco vino bianco; appena sarà evaporato, unire due cucchiainate di concentrato di pomodoro diluito in mezzo bicchiere di brodo caldo.

Cuocere a fuoco moderato per due ore circa, mescolando spesso e unendo di tanto in tanto qualche cucchiainata di latte.

Pulire il fegato di pollo e tagliarlo a dadini.

Lessare le animelle, le cervella e i filoni, scolarli, mondarli e tagliarli a dadini; aggiungere il fegato di pollo al ragù trenta minuti prima di toglierlo dal fuoco, quindi salare e pepare.

Lavorare gli ingredienti per la preparazione della pasta, sino ad ottenere un impasto della giusta consistenza.

Farla riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti; in seguito, stendere l'impasto come una sfoglia sottile e tagliarlo a strisce.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla ancora al dente, fermare la cottura immergendola in acqua fredda e disporla su un canovaccio.

Imburrare una pirofila, disporre sul fondo la besciamella, foderarla con la pasta e disporvi un poco di ragù misto a besciamella.

Spolverizzare con parmigiano e qualche fiocchetto di burro; ripetere l'operazione con un nuovo strato di pasta e continuare fino al riempimento della pirofila.

Velare l'ultimo strato di pasta con un poco di besciamella, spolverizzare abbondantemente con parmigiano e infiocchettare con burro.

Lasciare riposare la preparazione in luogo fresco per almeno 3 ore.

Infornare per 30 minuti a 200 °C circa, facendo ben gratinare.

Servire i vincisgrassi caldi, irrorati con burro spumeggiante.