

MATERIALE DITTATICO

RICETTE REALIZZATE NEL CORSO "TIPICO A TAVOLA"

A CURA DI CATERINA MAGNANINI
E DI TUTTI I CORSISTI



CECOT

RIMINI

Centro Sviluppo
Commercio, Turismo e Servizi



I prodotti tipici:

Le patate della Valmarecchia

Di forma ovale allungata, sgraziata e leggermente schiacciata, ha la buccia di colore nocciola chiaro e numerose gemme profonde. Esprime i propri pregi nel suo particolare sapore, determinato dal terreno umido tipico di queste zone, che gli conferisce qualità organolettiche eccellenti.

Le castagne di Talamello

Le castagne hanno note proprietà nutritive, tanto che in passato rappresentavano una fondamentale risorsa alimentare delle zone montane e venivano usate normalmente per produrre farina.

La farina di Pennabilli

La farina utilizzata per fare la piadina proviene dal Molino Ronci di Pontemessa, a Pennabilli. È ancora macinata a sasso con molino ad acqua.

Il fungo prugnolo

Fungo raro presente in buona parte dell'appennino del centro Italia. Miratoio di Pennabilli lo celebra con una famosa Sagra del Fungo Prugnolo da oltre vent'anni.

I formaggi

L'Ambra di Talamello si presenta di diversi colori (dal giallo paglierino al nocciola) e di pasta chiara e morbida.

Sue caratteristiche possono inoltre essere l'aroma di fungo, di castagna lessa o sentore di cantina, di telo e di chiuso, che perde comunque al primo boccone.

Le carni

La razza bovina marchigiana, presenta le seguenti caratteristiche: carne magra, succulenta e consistente alla masticazione, leggermente rosata e a grana fine, basso tenore di colesterolo ed elevato contenuto di proteine nobili.

La carne di maiale, con il suo sapore inconfondibile, è un piatto sempre presente sulle tavole Romagnole

Il tartufo nero

Ha forma per lo più rotondeggiante e dimensioni variabili da una nocciola a una grossa patata; il peso può superare il chilogrammo. Come dice il suo nome scientifico, **Tuber Melanosporum**, cioè "a spore nere", ha la scorza nera rugosa con verruche minute e la polpa nera-violacea, con venature bianche fini che diventano rosseggianti all'aria e nere con la cottura.

Emana un **profumo delicato e gradevole** che lo rende particolarmente apprezzato.

GLI ANTIPASTI: SPIANATE, PIADINE, TORTE SALATE E CROSTINI

I CROSTINI AL PROFUMO DI FORMAGGIO DI FOSSA, FUNGHI PRUGNOLI E TARTUFO

Tagliare a metà le fette di pane toscano metterle in una teglia con carta da forno sul fondo

Salarle, peparle e un filo d'olio.

Mettere in forno a 180° per 5 minuti

Una volta tostate disporre sopra ogni fetta della mozzarella a dadini poi i funghi trifolati oppure dei peperoni gialli e rossi a dadini, delle zucchine o altro.

Infornare appena prima di servirle.

Terminare con una spolveratina di scaglie di formaggio di fossa o tartufo.



SALSA DI YOGURT: 200 grammi di yogurt, 100 grammi di maionese, 100 grammi di panna liquida.

PESTO DI RUCOLA (per primi, carpaccio di pesce o salmone): rucola lavata e pulita, olio sale pepe, spicchio d'aglio pinoli/noci o mandorle, formaggio di fossa.

PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti:

1 Kg. di farina Molino Ronci 0
200 gr. di strutto
6-8 gr. di agente lievitante (come il lievito per dolci)

Impastare energeticamente gli ingredienti. Lasciare riposare la pasta per mezz'ora, tirare al mattarello e cuocere sul testo.

RAVIOLO DI PIADINA FRITTO O SULLA PIASTRA CON FARCIA DI PATATE DEL VALMARECCHIA E CASTAGNE DI TALAMELLO

Fare il classico impasto della piada, tirare una sfoglia farcire con un impasto a piacere
come per i ravioli. Chiuderli poi friggerli.



SPIANATA DI MAIOLO SALATA E DOLCE

Per la biga:

Ingredienti:

1 Kg di farina 0

200 cc di acqua

50 gr. di strutto

50 gr. di olio extravergine d'oliva

15 gr. di lievito di birra (1/3 di un classico cubetto)

2 cucchiaini di zucchero

Mettere in una ciotola acqua, olio, lievito, strutto e zucchero poi aggiungere tutta la farina in una volta.

Lavorare bene con le mani l'impasto che deve rimanere morbido.

Alla fine aggiungere il sale, mescolare segnare a croce sopra poi coprire con un sacchetto di plastica.

Lasciare riposare e riprenderla per tre volte. Va fatta la mattina per usarla la sera.

PER LA SPIANATA SALATA DI MAIOLO

Stendere l'impasto su una placca da pizza unta, poi massaggiare la superficie con dello strutto facendolo entrare premendo con la punta delle dita, aggiungere sale grosso e del rosmarino.

Far lievitare ancora un po' poi mettere in forno a 170/180 ° per 30 minuti.



PER LA SPIANATA DOLCE DI MAIOLO

Stendere l'impasto in placca unta, mettere sopra dell'uvetta o pinoli o noci, cospargere la superficie con dello zucchero semolato.

Far riposare poi passare in forno a 178/180 ° per 25/30 minuti.



PASTA BRISE' PER TORTE SALATE O DOLCI

Ingredienti:

1 kg di farina
250 gr. di burro
200 gr. di strutto
1 uovo intero
Acqua tiepida Q.B.
Sale Q.B.

Per impasto dolce aggiungere 100 gr zucchero, va bene per strudel o altro

FARCIA 1:

spinaci, ricotta, patate lessate, uova, parmigiano, sale e pepe, un po' di panna.



FARCIA 2:

verdure come peperoni gialli, rossi, funghi, 250 gr. di ricotta, 2 uova, 100 gr. di parmigiano, panna liquida a occhio

Foderare uno stampo con la pasta brisé, coprire con un disco di pasta, spennellare con uovo.



I PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE DEL VALMARECCHIA CON ZUCCA O ORTICA

Per l'impasto di gnocchi di patate con la zucca e con la variante ortica

1 kg di patate lessate e ripassate due volte con l'aggiunta di zucca oppure con l'ortica

500 gr di farina

1 uovo

1 pizzico di sale

Per condire

Soffriggere dello scalogno con la pancetta poi aggiungere un pesto di olio e rucola.

TORTELLACCI DI PATATE DEL VALMARECCHIA E CASTAGNE DI TALAMELLO



Per il ripieno dei tortellacci:

200 gr. di patate (cotte e ripassate due volte)

100 gr. di ricotta

200 gr. di castagne secche ammollate, cotte e passate

200 gr. di parmigiano

1 o 2 uova

Sale e pepe

Per condire

Saltare in olio dello scalogno con della pancetta stesa tagliata a listarelle sottili.

Come variante aggiungere degli spinaci saltati in padella e tagliati fini.

Terminare il piatto con del parmigiano.

TAGLIATELLE DI CASTAGNE DI TALAMELLO ALLA ZUCCA

Ingredienti per la pasta:

400 gr di farina di castagne, 4 uova

Preparare l'impasto in modo consueto lasciarlo riposare poi fare le tagliatelle.

Sugo alla zucca

Tagliare la zucca a dadini e farla saltare in padella con lo scalogno.

Cuocere le tagliatelle, saltarle nel sugo ed in ultimo sul piatto aggiungere scaglie di pecorino stagionato romagnolo.



RAVIOLI DI SPINACI, RICOTTA, PATATE DEL VALMARECCHIA CON SALSA AL PARMIGIANO

Per il ripieno dei ravioli:

200 gr. di ricotta

100 gr. di spinaci

100 gr. di patate (cotte e ripassate due volte)

200 gr. di parmigiano, 1 uovo, sale e pepe

Condire con una salsa al parmigiano.

Fare andare del parmigiano con olio o burro ed un po' di acqua di cottura dei ravioli. Poi aggiungere del pepe preferibilmente macinato al momento.



RISOTTO AI CARCIOFI

Fare un battuto con aglio, scalogno e cipolla e soffriggerlo in olio.

Aggiungere il riso, fare andare qualche minuto poi aggiungere i carciofi tritati

Successivamente irrorare con del vino bianco precedentemente scaldato e bruciare l'alcool con un fiammifero, come si fa per il brûlé.

Aggiungere il brodo un po' alla volta fino a cottura.

Quando si impiatta aggiungere del formaggio pecorino romagnolo a scaglie ed a piacere del pepe macinato al momento.



STROZZAPRETI CON BROCCOLI, FUNGHI PRUGNOLI E CILIEGINI

Fare gli strozzapreti con la ricetta base e condirli con il seguente sugo:

soffriggere la cipolla con lo scalogno tritati poi aggiungere i broccoli tritati.

Successivamente aggiungere i funghi sminuzzati, i pomodorini ciliegina tagliati a metà, dell'acciuga e dei capperi.



MALTAGLIATI E CECI

Fare un soffritto con cipolla, carota e aglio (oppure cipolla, scalogno e carota). Poi versare i ceci, aggiungere del liquido e continuare la cottura per circa 1 ora. Buttare i maltagliati.



PASTA ALLA NORMA

Tagliare la melanzana a cubetti grossolani, infarinarli e friggerli. Preparare una salsa di pomodoro con basilico tritato poi aggiungere le melanzane fritte. Condire la pasta e metterci sopra della ricotta a scaglie.

PAELLA

1 Kg. di riso superfino carnaroli

1L di acqua fredda

3 bustine di zafferano

sale

Pepe

Olio

Mettere tutti gli ingredienti in casseruola poi infornare per 15 minuti a 180 gradi.

Condimento a base di carne e pesce

Mettere i fagiolini tagliati, i peperoni rossi e gialli, a cubetti, il lombo di maiale tagliato a listella, condire con sale, pepe o olio e scottare in padella.

Tagliare la seppia a pezzi quadrati, prendere i gamberi con il guscio e aggiungere il tutto nel riso (i gamberi e la seppia vanno messi crudi).

Rimettere in forno dai 5 agli 8 minuti a 180 gradi (si possono aggiungere anche vongole con guscio e cozze).



I SECONDI PIATTI

COTOLETTA DI MAIALE ALLA ROMAGNOLA

Fare delle fettine battute sottili poi passarle nella pastella preparata con uova, limone, sale e pepe poi nel pangrattato.

Nel frattempo preparare della salsa di pomodoro solo con olio, sale, pepe e passata di pomodoro.

Mettere in una teglia prima la salsa poi sopra le cotolette già cotte con un po' di pomodoro anche sopra. Infornare prima di impiattare.

Servire su un letto di fagiolini lessati e saltati in aglio o pomodorini.



SCALOPPE AL FORNO

infarinare le scaloppe e scottare in forno nel padellone per 5 minuti con olio di girasole e sale, poi aggiungere un limone spremuto, panna liquida e agitare il padellone, rinforzare per altri 5 minuti. Servire con uno spolverata di formaggio di fossa.



ARROSTO IN CROSTA

prendere un padellone foderato di carta forno, adagiare l'arrosto condito con olio, pepe, sale e rosmarino, farlo precuocere per circa 1 ora a 180 gradi. Dopo la precottura avvolgerlo nella pasta brisé spennellare il tutto con uovo, decorare la pasta con strisce tipo crostata, infornare a 180 gradi fino a doratura per circa 25 minuti.



I DOLCI

FIOCCHETTI DELLA TRADIZIONE

Fare impasto classico della sfoglia con 1 uovo per ogni etto di farina
Tirare una sfoglia molto sottile poi tagliare a rombi e ricavarne dei fiocchetti.
Friggere poi cospargere il sopra con del zucchero a velo.



CASTAGNOLE

Ingredienti:

3 uova
3 arance spremute
3 cucchiaini di zucchero
50 gr. di olio extra-vergine
250 gr. di farina
½ bustina di lievito
Sale Q.B.

Unire al succo d'arancia il lievito, il pizzico di sale, lo zucchero, l'olio e la farina.
Deve risultare un composto denso.

Versare il composto nell'olio bollente (o strutto) a piccole palline.



TORTA DELLA NONNA

Ingredienti per la sfoglia:

1 Kg di farina
100 gr. di burro a temperatura ambiente
200 gr. di strutto
400 gr. di zucchero
6 uova
2 buste vaniglia
3 cucchiaini latte
½ busta lievito Paneangeli
Scorza grattugiata di limone
Sale un pizzico

Ingredienti per la crema:

8 tuorli
70 gr farina
250 gr. zucchero
1 litro latte
Scorza di limone

Preparare l'impasto con tutti gli ingredienti e farlo riposare in frigo per alcune ore.
Preparare la crema lavorando i tuorli con la farina, aggiungere lo zucchero.
Portare ad ebollizione il latte con la scorza di limone poi incorporarlo alle uova e far andare fino a giusta consistenza.
Quando è raffreddato aggiungere 250 gr di ricotta, uvette e pinoli o noci o mandorle.
Mettere in una teglia imburata e infarinata l'impasto.
Versare la crema e ricoprire con un altro disco di impasto.



BISCOTTI

Usare lo stesso impasto della Torta della nonna, tirare una spoglia non troppo sottile

Tagliare a losanghe con la rotella dentata.

Passare al forno a 180° per 10 o 12 minuti.

Per i biscotti marmorizzati, unire ad una parte dell'impasto del cacao

Poi tirarlo con il mattarello sovrapporlo all'impasto base, poi arrotolarlo e tagliare delle rondelle.



ZUPPA INGLESE

Preparare una crema nel modo classico.

A metà dell'impasto aggiungere del cacao in polvere.

Mettere in una pirofila prima la crema al cioccolato, poi i savoiardi bagnati nel caffè, dell'alchermes, quindi la crema base.



CIAMBELLA

1 kg di farina
2 bustine di lievito
400 gr. di burro a temperatura ambiente
400 gr. di zucchero
Scorza grattugiata di mezzo limone
Un pizzico di sale
6 uova
Latte q.b.

Aerare la farina poi aggiungere il burro, le uova, il sale, il latte e tutti gli altri ingredienti.

Lavorare bene con le mani.

Infornare a 180° per 25 min.

Con 1 Kg di farina si ricavano 3 filoni.



ZEPPOLE

4 patate ripassate 2 volte

1/2 kg di farina

1/2 cubetto di lievito

acqua quanto basta

un pizzico di sale

Fare riposare per circa 30 minuti, poi fare dei bigoli, chiuderli a cerchio e friggerli.

CANTARELLI

200 gr. di farina di polenta istantanea

100 gr. di farina

50 gr. di uva passa

un pizzico di dose

acqua tiepida

Fare riposare per 15 minuti, poi cuocere su teglia e girarle solo quando cominciano a fare le bolle. Condirle con olio extra vergine e zucchero semolato.

BISCOTTI ETRUSCHI

500 gr. di mandorle a lamelle sbucciate

500 gr. di farina

500 gr. di zucchero a velo

4 uova

1 bustina di lievito

2 bustine di vanillina

2 tappini di maraschino

Amalgamare tutti gli ingredienti, fare dei bigoli lunghi come gli gnocchi passarli nello zucchero a velo. Mettere in un padellone in forno a 185 gradi per 10 minuti quando sono tosti tirare fuori e raffreddare.

