

ENOGASTRONOMIA PIATTI CUCINA TIPICA DI SARACENA

A cura dello chef prof. Lino Tamburi

MACCHERONI CON LA MOLLIKA

PER LA PASTA:

- ✚ FARINA DI GRANO DURO 250 GR;
- ✚ FARINA DI GRANO TENERO 250 GR;
- ✚ ACQUA TIEPIDA QUANTA NE ASSORBE;
- ✚ SALE FINO 5 GR.

PER IL CONDIMENTO:

- ✚ OLIO EVO DI SARACENA 100 GR;
- ✚ AGLIO SCHIACCIATO FINEMENTE 1 SPICCHIO;
- ✚ PEPE ROSSO MACINATO PICCANTE 5 GR;
- ✚ MOLLIKA DI PANE RAFFERMO SETACCIATA 200 GR;
- ✚ RICOTTA SECCA STAGIONATA 150 GR.

PROCEDIMENTO, PREPARAZIONE DEI MACCHERONI:

- ✚ NELLA SPIANATOIA CON LE DUE FARINE FORMARE UNA FONTANA;
- ✚ AGGIUNGERE IL SALE E UN PO' D'ACQUA;
- ✚ LAVORARE DELICATAMENTE CON LE DITA;
- ✚ AGGIUNGERE ALTRA ACQUA SE NECESSARIO;
- ✚ LAVORARE FINO A CHE SI OTTIENE UN PANETTO MORBIDO;
- ✚ LASCIARE RIPOSARE PER UNA MEZZORA CIRCA;
- ✚ TRASCORSA LA MEZZORA;
- ✚ FORMARE DEI PICCOLI PANETTI;
- ✚ STENDERLI A BASTONCINI SOTTILI;
- ✚ TAGLIARLI ALLA LUNGHEZZA DI 10 CM CIRCA;
- ✚ APOGIARVI AL CENTRO IL CLASSICO FERRO PER MACCHERONI;
- ✚ E STENDERE FINO A CHE LA PASTA COPRA PER META' IL FERRO;
- ✚ SOLLEVARE IL FERRO E FARE USCIRE IL MACCHERONE.

PROCEDIMENTO, PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO:

- ✚ IN UNA PADELLA FAR RISCALDARE L'OLIO CON LO SPICCHIO D'AGLIO;
- ✚ AGGIUNGERE IL PANE E FARLO TOSTARE;
- ✚ UNIRVI IL PEPE ROSSO MACINATO PICCANTE;
- ✚ FARE IN SAPORIRE PER QUALCHE Istante.

COTTURA E CONDIMENTO DEI MACCHERONI:

- ✚ CUOCERE LA PASTA IN ABBONDANTE ACQUA SALATA;
- ✚ SCOLARLA AL DENTE;
- ✚ VERSARLA NE CONDIMENTO;
- ✚ IMPIATTARE E COSPARGERE CON RICOTTA SECCA STAGIONATA GRATTUGIATA.

CAVATELLI CON SALSICCIA E BARBA DI FINOCCHIETTO SELVATICO

PER LA PASTA:

- ✚ FARINA DI GRANO TENERO 250 GR;
- ✚ FARINA DI GRANO DURO 250 GR;
- ✚ SALE FINO 50 GR;
- ✚ ACQUA CALDA QUANTA NE ASSORBE LA FARINA.

PER LA SALSA:

- ✚ OLIO EVO DI SARACENA 100 GR;
- ✚ CIPOLLA TRITATA FINEMENTE 200 GR;
- ✚ SALSICCIA FRESCA SBRICIOLATA 300 GR;
- ✚ VINO ROSSO 100 GR;
- ✚ POMODORO PELATO 300 GR;
- ✚ BARBA DI FINOCCHIETTO SELVATICO 200 GR;
- ✚ PEPERONCINO PICCANTE 30 GR;
- ✚ PECORINO GRATTUGIATO 50 GR.

PROEDIMENTO, PREPARAZIONE DEI CAVATELLI:

- ✚ NELLA SPIANATOIA MESCOLARE LE DUE FARINE CON IL SALE E FORMARE UNA CONCA;
- ✚ AGGIUNGER POCA ACQUA MESCOLANDO CON LE DITA;
- ✚ AGGIUNGERE ALTRA ACQUA SE OCCORRE;
- ✚ LAVORARE FINO A QUANDO SI E' ASSORBITO TUTTO;
- ✚ LASCIARE RIPOSARE PER MEZZ'ORA CIRCA;
- ✚ STENDERE LA PASTA A MODO DI BASTONCINI SOTTILI;
- ✚ TAGLIARLA A TOCCHETTI DI CIRCA 2 O 3 CM;
- ✚ CON IL POLLICE INCAVARLI FACENDOLI ROTOLARE NELLA SPIANATOIA.

PROCEDIMENTO, PREPARAZIONE DELLA SALSA:

- ✚ IN UNA CASSERUOLA BASSA CON DELL'OLIO;
- ✚ FAR CHIARIFICARE LA CIPOLLA;
- ✚ UNIRE LA SALSICCIA E FARLA ROSOLARE;
- ✚ SFUMARE CON IL VINO;
- ✚ AGGIUNGERE IL POMODORO;
- ✚ DOPO UNA DECINA DI MINUTI METTERE LA BARBA DI FINOCCHIETTE TRITATA;
- ✚ IL PEPERONCINO TRITATAO;
- ✚ CORREGGERE CON SALE E UN PIZZICO DI PEPE NERO.

COTTURA E CONDIMENTE DEI CAVATELLI:

- ✚ CUOCERE I CAVATELLI IN ABONDANTE ACQUA SALATA;
- ✚ SCOLARLI AL DENTE;
- ✚ SALTARLI CON LA SALSA;
- ✚ COSPARGERLI CON UNA GENEROSA MANCIATA DI PECORINO GRATTUGIATO.

BACCALA' CON PEPERONI CRUSCHI

- ✚ BACCALA' SPUGNATO A PEZZI GR 400;
- ✚ FARINA O SEMOLA QUANTO BASTA;
- ✚ PEPERONI SECCHI (CRUSCHI) 200 GR;
- ✚ OLIO EVO PER FRIGGERE QUANTO BASTA.

PROCEDIMENTO, PREPARAZIONE BACCALA' FRITTO CON PEPERONI CRUSCHI:

- ✚ IN UNA PADELLA VERSARVI DELL'OLIO E PORTARLO A TEMPERATURA;
- ✚ PASSARE IL BACCALA' NELLA FARINA;
- ✚ IMMERGERLI NELLA PADELLA CON L'OLIO BOLLENTE;
- ✚ FARLI DORARE IN ENTRAMBI I LATI;
- ✚ SCOLARLI E ADAGIARLI SU CARTA ASSORBENTE;
- ✚ PRENDERE I PEPERONI PRIVARLI DEI SEMI;
- ✚ FARLI A PEZZI REGOLARI;
- ✚ IMMERGERLI RAPIDAMENTE NELL'OLIO BOLLENTE;
- ✚ SCOLARLI E MESCOGLARLI AL BACCALA'.

SOFRITTO D'AGNELLO CON PATATE

- ✚ OLIO EVO DI SARACENA;
- ✚ AGLIO 1 SPICCHIO SCHIACCIATO FINEMENTE;
- ✚ PREZZEMOLO TRITATO 50 GR;
- ✚ CORATINA D'AGNELLO 500 GR;
- ✚ VINO ROSSO ½ BICCHIERE;
- ✚ PASSATA DI POMODORO 100 GR;
- ✚ PEPERONCINO PICCANTE;
- ✚ PATATE TAGLIATE A CUBETTI 300 GR;
- ✚ SALE E PEPE QUANTO BASTA.

PROCEDIMENTO, PREPARAZIONE SOFRITTO D'AGNELLO CON PATATE

- ✚ IN UNA PADELLA CON UN FILO D'OLIO L'AGLIO E IL PREZZEMOLO;
- ✚ METTERE A ROSOLARE LA CORATINA D'AGNELLO TAGLIATA A PEZZETTI;
- ✚ SFUMARE CON IL VINO;
- ✚ AGGIUNGERE IL POMODORO E IL PEPERONCINO;
- ✚ DOPO QUALCHE MINUTO;
- ✚ UNIRE LA PATATE;
- ✚ INFINE CORREGGERE CON SALE E PEPE.

BRACIOLE DI MAIALE (INVOLTINI)

PER LA BRACIOLA (INVOLTINO)

- ✚ FIANCHETTO DI SUINO A FETTE N. 6;
- ✚ SALE FINO E PEPE NERO MACINATO QUANTO BASTA;
- ✚ LARDO DI SUINO 200 GR;
- ✚ AGLIO SCHIACCIATO FINEMENTE 1 SPICCHIO;
- ✚ PREZZEMOLO TRITATO 50 GR;
- ✚ PEPERONCINO PICCANTE TRITATO;
- ✚ SPAGO DA CUCINA.

PER L'INTINGOLO

- ✚ OLIO EVO DI SARACENA;
- ✚ CIPOLLA BIANCA 200 GR;
- ✚ VINO BIANCO 100 GR;
- ✚ POMODORO PASSATO 200 GR;
- ✚ SALE FINO E PEPE NERO MACINATO.

PROCEDIMENTO, PREPARAZIONE BRACIOLE DI MAIALE (INVOLTINI)

- ✚ STENDERE LE FETTINE DI FIANCHETTO;
- ✚ SALARLE E PEPARLE;
- ✚ COSPARGERLE CON UN BATTUTO DI LARDO, PREZZEMOLO E AGLIO;
- ✚ ARROTOLARLE SU SE' STESSO PIEGANDO I BORDI ALL'INTERNO;
- ✚ FERMARLE CON LO SPAGO;
- ✚ SALARLE E PEPARLE ALL'ESTERNO;
- ✚ METTERLI A ROSOLARE IN PADELLA CON UN FILO D'OLIO E LA CIPOLLA;
- ✚ SFUMARE CON IL VINO BIANCO;
- ✚ UNIRVI IL POMODORO;
- ✚ E LASCIARE CUOCERE PER 45 MINUTI CIRCA A FUOCO LENTO.

CANNARICOLI

UNA DOSE:

- ✚ 1 UOVO;
- ✚ 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO;
- ✚ 1 CUCCHIAIO DI OLIO EVO O ALTRO LIQUIDO;
- ✚ FARINA QUELLA CHE L'IMPASTO PRENDE;
- ✚ PIZZICO DI SALE;
- ✚ AROMI A PIACERE;
- ✚ OLIO EVO PER FRIGGERE.

PROCEDIMENTO, PREPARAZIONE DEI CANNARICOLI

- ✚ IN UNA CIOTOLA METTERE L'UOVO, LO ZUCCHERO, L'OLIO IL SALE E GLI AROMI;
- ✚ SBATTERE ENERGICAMENTE CON UNA FORCHETTA;
- ✚ UNIRE POCCO ALLA VOLTA LA FARINA CHE RICEVE;
- ✚ LAVORARE CON LE MANI FINO AD OTTENERE UN IMPASTO OMOGENEO MA NON TROPPO DURO;
- ✚ STENDERE LA PASTA A BASTONCINI SPESSI 3 O 4 CM. CIRCA;
- ✚ TAGLIARLI A TOCCHETTI 4 O 5 CM;
- ✚ CAVARLI CON L'INDICE, IL MEDIO E L'ANULARE, FACENDOLI ROTOLARE SULLA SPIANATOIA;
- ✚ FRIGGERLI IN ABONDANTE OLIO;
- ✚ GIRARLI SPESSO;
- ✚ SCOLARLI QUANDO SONO BEN DORATI;
- ✚ PASSARLI NELLO ZUCCHERO SEMOLATO O A VELO SPEZIATO O NON.