

I menu regionali

dello chef
Christian Viroli

**Emilia
Romagna**

Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi
Forlimpopoli

&

www.purapassione.it

Emilia Romagna

Erbazzone



Per 6 persone

Per la sfoglia:

- 300 g di farina
- 60 g di burro (o strutto)
- acqua qb

Per il ripieno:

- 750 g di bietole
- 100 g di grana grattugiato
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- burro per la teglia
- sale

1. Mondate, lavate le bietole e fatele cuocere in poca acqua leggermente salata per 5 minuti; scolatele, strizzatele e tritatele.
2. Scaldate l'olio in una casseruola e unite l'aglio e le bietole, lasciandole insaporire per qualche minuto mescolando spesso.
3. Eliminate l'aglio, versate le bietole in una terrina, aggiungete l'uovo, il grana, una

presa di sale e mescolate con un cucchiaio di legno, amalgamando bene gli ingredienti.

4. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite al centro il burro ammorbidito e ridotto a fiocchetti, e impastate versando l'acqua necessaria fino a ottenere un composto liscio ed elastico.
5. Stendete la pasta con il matterello ricavandone due dischi molto sottili, uno del diametro della teglia (20-22 cm) e l'altro più grande e leggermente più spesso.
6. Foderate con il disco più grande la teglia unta di burro, versate sopra il composto di bietole livellandone la superficie, coprite con il disco più piccolo e saldatelo al bordo della pasta sottostante.
7. Punzecchiate con i rebbi di una forchetta la superficie e infornate a 190° per circa 30 minuti.

Emilia Romagna

Passatelli asciutti su crema di zucca



Per 6 persone

Per i passatelli:

- 250 g di pane grattugiato
- 150 g di grana grattugiato
- 50/70 g di farina 0
- 5/6 uova
- Scorza di limone q.b.
- Sale, pepe, noce moscata qb

Per la crema di zucca:

- 1,3 kg di zucca a polpa gialla
- 2,5 l. di brodo vegetale
- 400 g di patate
- 2 dl di panna liquida
- 100 g di scalogno
- 80 g di parmigiano grattugiato
- Olio extravergine, sale, pepe, rosmarino
- Aglio 1 spicchio

Per terminare:

- 200 g di guanciale
- 150 g di formaggio di fossa
- Burro q.b.

1. Tagliare a pezzi la zucca senza buccia e le patate sbucciate.
2. Fare un fondo con lo scalogno tritato, l'aglio in camicia e lasciar imbiondire, togliere l'aglio e aggiungervi la zucca, le patate e poco rosmarino, coprire con il brodo e lasciar cuocere.
3. Preparare i passatelli impastando tutti gli ingredienti e lasciar riposare il composto.
4. Tagliare il guanciale a listarelle e preparare un olio aromatizzato al rosmarino.
5. Frullare la zucca con il frullatore ad immersione, aggiungere la panna e il grana e aggiustare di sapore.
6. Cuocere i passatelli in acqua salata (o brodo leggero) scolarli e saltarli con il guanciale leggermente rosolato nel burro.
7. Servire la crema nella fondina, disporvi i passatelli e completare con guanciale a julienne, rosolato, scaglie di formaggio di fossa e un filo di olio al rosmarino.

Emilia Romagna

Cappellecci con ragù di salsiccia



Per 10 persone:

Per la pasta:

- 6 uova
- 600 g di farina

Per il ripieno:

- 600 g di ricotta
- 100 g di parmigiano
- 1 uovo
- 100 g di mandorle tostate e tritate
- sale, pepe, noce moscata qb

Per il ragù di salsiccia:

- 500 g di salsiccia
- Polpa di pomodoro
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- Vino bianco qb
- sale e pepe qb
- mazzetto aromatico di alloro e rosmarino

1. Impastare la sfoglia e lasciarla riposare.
2. Preparare il ripieno amalgamando tutti gli

ingredienti e aggiustare di sapore.

3. Tirare la sfoglia piuttosto sottile, tagliare dei quadrati di 10 cm di lato e disporre una cucchiata di ripieno su ognuno.
4. Chiudere a triangolo e sovrapporre le punte.
5. Per il ragù di salsiccia, far rosolare lo scalogno e lo spicchio d'aglio in una casseruola con qualche cucchiaio d'olio.
6. Spellare la salsiccia, sgranarla e farla rosolare, poi sfumare con un po' di vino bianco e lasciar evaporare.
7. Aggiungere della polpa di pomodoro passata, il mazzetto aromatico, sale e pepe.
8. Cuocere i cappellecci in acqua bollente salata poi saltarli brevemente nel ragù.
9. Grattugiare un po' di parmigiano direttamente sul piatto.

Emilia Romagna

Coniglio in porchetta



Per 10 persone

- 1 coniglio da circa 1,5 kg
- 400 g di polpa di maiale
- 70 g di lardo
- 80 g di pancetta
- 50 g di prosciutto crudo
- 150 g di finocchio selvatico
- 2 spicchi d'aglio
- Strutto (o olio)
- 1 dl di vino bianco secco
- Sale e pepe q.b.

1. Sbollentare il finocchio e tritarlo.
2. Disossare il coniglio, stenderlo, condirlo con sale e pepe.
3. Preparare una farcia grassa con maiale, lardo e pancetta, aggiungervi l'aglio tritato, il finocchio, il prosciutto a dadini e condire.
4. Disporre la farcia sul coniglio con regolarità, avvolgerlo e legarlo con lo spago.
5. Mettere il coniglio in una teglia da forno, con lo strutto (o l'olio), coprire con alluminio e porre in forno a 170°; di tanto in tanto

girare il coniglio.

6. Quando il coniglio è quasi cotto, disporlo su una griglia posta sulla teglia, bagnarlo con il vino e rimetterlo in forno lasciandolo rosolare bene da tutte le parti.
7. Deglassare la teglia, preparare il sugo di accompagnamento e servire.

Emilia Romagna

Semifreddo al caffè



Per 4 persone

- 60 ml di caffè liquido
- 100 g di mascarpone
- 350 ml di panna 350
- 80 g di tuorli d'uovo
- 80 g di zucchero
- Fare uno sciroppo con il caffè e lo zucchero in un pentolino a fondo spesso, mescolando.
- In una bastardella posta a bagnomaria, sbattere i tuorli con una frusta e incorporare a filo lo sciroppo di caffè, frustando di continuo.
- Cuocere fino a che il composto si sia addensato e si sarà ottenuta una crema.
- Mettere la crema al caffè in una planetaria e far girare fino a che si sarà raffreddata.
- Semimontare la panna ed aggiungerla alla bomba al caffè incorporandola delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto.
- Lavorare il mascarpone per ammorbidirlo e aggiungerlo al composto nello stesso modo.
- Versare la crema ottenuta in bicchierini o coppette e porre in freezer per almeno 5 ore.
- Estrarre i semifreddi dal freezer 10 minuti prima di servirli, guarnendoli con montata, decori di cioccolato e chicchi di caffè.

Emilia Romagna

Spongata di Brescello



Per 8 persone

- 200 g di farina 00
- 60 g di zucchero
- 50 g di burro
- olio di oliva
- vino bianco secco qb
- zucchero a velo
- sale

Per il ripieno:

- 100 g di miele fluido
- 50 g di pane biscottato tritato fine
- 150 g tra mandorle, nocciole e noci
- 60 g tra arancia e cedro canditi
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di uvetta ammollata in acqua calda
- vino bianco secco, brandy
- cannella e coriandolo in polvere
- noce moscata macinata, pepe

1. Versare in una casseruola il miele, 2 cucchiai di vino bianco e far sobbollire a fuoco dolce per 2-3 minuti.
2. Togliere dal fuoco e incorporare al composto il pane biscottato, la frutta secca tritata e un

pizzico di pepe, cannella, coriandolo e noce moscata.

3. Rimettere il tutto sul fuoco e far cuocere per qualche minuto, mescolando continuamente.
4. Togliete di nuovo dalla fiamma e incorporare i canditi a dadini, i pinoli, l'uvetta e un cucchiaio di brandy.
5. Mescolare e far riposare il composto, coperto, almeno per un giorno.
6. Per preparare la pasta, disporre la farina a fontana sulla spianatoia, versare al centro lo zucchero, il burro, un cucchiaio di olio e una presa di sale.
7. Impastare il tutto incorporando il vino bianco necessario per ottenere una pasta ben soda.
8. Lavorarla a lungo, poi stenderla ricavandone 2 dischi uguali di circa 20 cm di diametro.
9. Adagiare un primo disco di pasta in uno stampo imburato e infarinato, distribuire il composto di frutta e miele e ricoprire con l'altro disco di pasta.
10. Punzecchiare la superficie e spennellarla con pochissimo olio.
11. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti circa.
12. Sfornare, lasciar raffreddare, quindi spolverizzare di zucchero a velo.