

I menu regionali

dello chef
Christian Viroli

Marche

Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi
Forlimpopoli

&

www.purapassione.it

Marche

Olive alla ascolana



Per 8 persone

- 40 grosse olive verdi in salamoia
- Farina
- 2 uova
- Pangrattato
- Olio per friggere

Per il ripieno:

- 100 g lonza di maiale
- 50 g di carne magra di vitellone
- 50 g di petto di pollo tagliato a dadini
- $\frac{1}{2}$ cipolla
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- Vino bianco secco
- 25 g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2-3 uova
- 2 cucchiai colmi di grana grattugiato
- Noce moscata
- Buccia di limone
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

1. Mondate e tritate la cipolla, la carota e il sedano, fateli appassire in 2 cucchiai di olio, quindi unite le carni tritate.
2. Spruzzate con il vino e fatelo sfumare, salate, pepate, aggiungete il burro e il prezzemolo, poi proseguite la cottura per circa 30 minuti. Passate il tutto nel tritacarne, mettete il ricavato in una terrina e amalgamate le uova, il grana, la noce moscata e la buccia di limone grattugiate; regolate di sale e pepe. Dovrà risultare un composto ben amalgamato e piuttosto consistente.
3. Tagliate le olive a spirale, eliminate il nocciolo e farcitele con il composto preparato ricomponendole con cura.
4. Passatele nella farina, nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato, facendolo aderire bene.
5. Friggete le olive in abbondante olio molto caldo.
6. Quando saranno dorate e croccanti in superficie, scolatele su carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso e servitele subito, ben calde.

Marche

Vincisgrassi



Per 8 persone

- 500 g di farina
- 300 g di semolino
- 5 uova
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- Sale
- Burro per la teglia

Per il condimento:

- 350 g di rigaglie di pollo
- 400 g di ragù di manzo
- 50 g di lardo
- 500 g di besciamella
- Burro
- 100 g di grana grattugiato
- 1 Tartufo di Acqualagna
- Sale e pepe

1. Versate sulla spianatoia la farina setacciata con il semolino e fate la fontana. Sgusciate al centro le uova, unite l'olio e una presa di sale, quindi lavorate il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Raccoglietelo a palla, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare per circa 30 minuti in luogo fresco.

2. Nel frattempo tagliate a pezzetti le rigaglie e fatele saltare in una padella con il burro e il lardo tritato. Salate, pepate e fatele cuocere per 10 minuti, mescolando spesso.
3. Unite quindi il ragù di carne, mescolate e fate insaporire il tutto su fuoco dolce per qualche minuto, così da armonizzare i sapori; regolate di sale e pepe.
4. Stendete la pasta in sfoglie non troppo sottili e tagliatele a quadrati di circa 8 cm di lato. Lessateli, pochi alla volta, in una casseruola larga e bassa con abbondante acqua leggermente salata. Scolateli e fateli raffreddare su un canovaccio inumidito.
5. Imburrate una teglia e disponete a strati i quadrati di pasta, alternando ogni strato con un velo di besciamella, alcuni cucchiai di ragù, una spolverizzata di grana, qualche fettina sottile di tartufo e fiocchetti di burro; terminate con uno strato di pasta ricoprendo di besciamella e fiocchetti di burro.
6. Passate in forno a gratinare a 200 °C per 20 minuti, quindi sformate e servite subito.

Marche

Brodetto alla anconetana



Per 6 persone

- 1,2 kg pesce fresco già pulito (triglie, merluzzo, sogliole, palombo, polpo, seppia, scorfano, rombo, coda di rospo, canocchie, calamari e scampi)
 - 200 g di salsa di pomodoro
 - 1 cipolla
 - 2 spicchi di aglio
 - 1 ciuffetto di prezzemolo
 - $\frac{1}{2}$ bicchiere di aceto di vino bianco
 - Pane rustico
 - Olio extravergine di oliva
 - Sale e pepe
1. Lavate bene il pesce e filettatelo; lavate e tagliate i molluschi ad anelli; lavate anche i crostacei.
 2. In un tegame capiente, possibilmente di coccio, fate appassire in 5 cucchiai di olio l'aglio e la cipolla, sbucciati e tritati; sfumate con l'aceto, quindi profumate con il prezzemolo tritato.
 3. Unite la salsa di pomodoro, regolate di

sale e pepe e fate insaporire a fuoco dolce per 15 minuti.

4. Unite il pesce: prima le seppie, che dovranno cuocere da sole per circa 15-20 minuti, poi i polpi, le canocchie e gli scampi, quindi gli altri pesci, lasciando per ultimi i merluzzi e le sogliole.
5. Fate cuocere per altri 15 minuti in tutto, poi lasciate riposare per circa 10 minuti.
6. Disponete sul fondo di quattro fondine individuali alcune fette di pane leggermente tostato, versate sopra il brodetto e servite subito.

Marche

Scroccafusi



Per 8 persone

- 500 g farina "00"
 - 2 uova
 - 150 g zucchero
 - 150 g burro
 - Sale
 - 1 cucchiaino di lievito
 - Farina per la spianatoia
 - Burro per la placca e per pennellare
1. Setacciare la farina versandola direttamente sulla spianatoia, fare la fontana, quindi sgusciare al centro le uova e unire una presa di sale, lo zucchero, il lievito e il burro, a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti.
 2. Amalgamare bene gli ingredienti, eventualmente aggiungendo qualche goccia di acqua, fino a ottenere un impasto elastico e perfettamente omogeneo, quindi avvolgerlo in un canovaccio e farlo riposare in luogo fresco per 6 ore.
 3. Trascorso questo tempo, rimettere l'impasto

sulla spianatoia leggermente infarinata e dividerlo formando tante palline.

4. A mano a mano che saranno pronte, allinearle su una placca da forno imburrata.
5. Pennellate la superficie dei dolci con il burro fuso e passate in forno a 180 °C per 15-20 minuti, fino a quando appariranno dorati e ben cotti.
6. Fateli raffreddare su una gratella, e serviteli, spolverizzandoli, a piacere, di zucchero a velo.

Marche

Piconi



Per 8 persone

- Pasta frolla classica

Ripieno:

- 250 g di ricotta
- 1 tuorlo
- 4 cucchiari di zucchero a velo
- 1 bicchierino di rum
- 1 scorza di limone
- 1 pizzico di cannella

1. Impastare la frolla e lasciarla riposare.
2. Per il ripieno, incorporare alla ricotta il tuorlo, lo zucchero, la cannella, la scorza di limone grattugiata e il rum.
3. Lavorare bene il composto che deve risultare piuttosto denso.
4. Stendere la frolla dello spessore di mezzo cm e ricavare tanti dischi con un coppapasta rotondo del diametro di 8-10 cm.
5. Con un cucchiaino distribuire il composto al centro dei dischi e piegarli a metà, premendo accuratamente la pasta tutt'attorno.

6. Pennellare la superficie con un uovo sbattuto e cuocere a 175° per 13-15 minuti.
7. Decorare a piacere con zucchero a velo o cioccolato fuso.