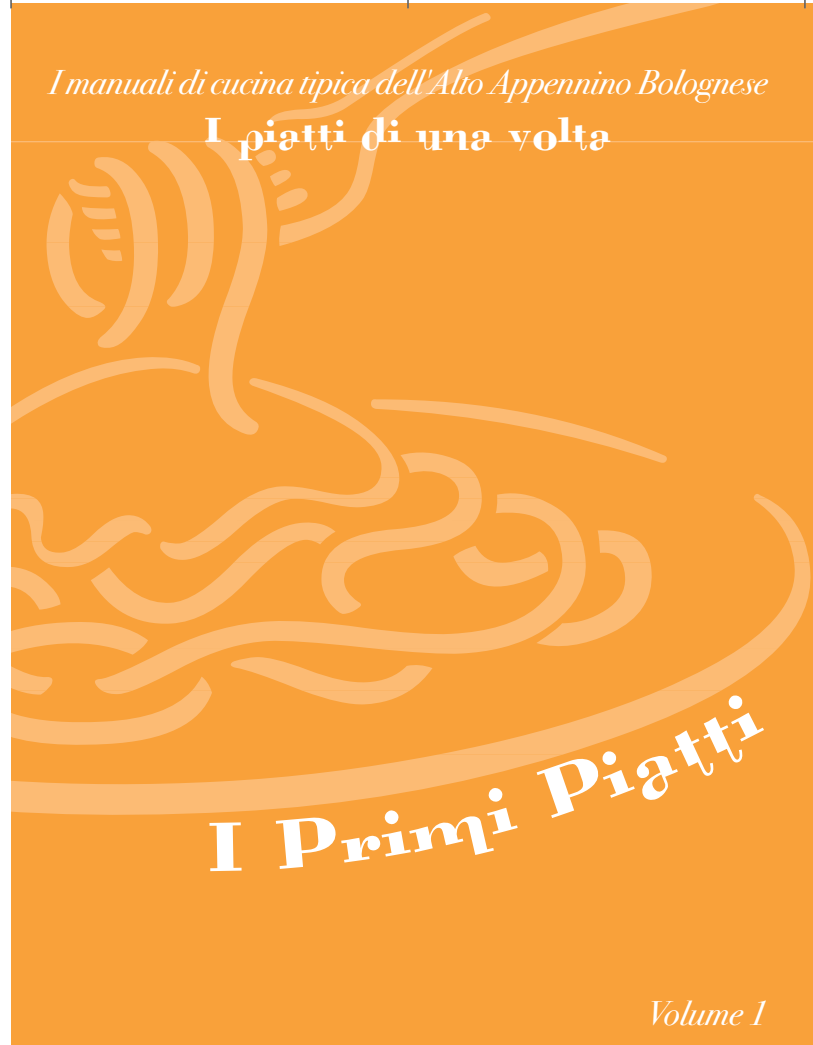


I manuali di cucina tipica dell'Alto Appennino Bolognese

I piatti di una volta



I Primi Piatti

Volume 1



La cucina che si può gustare a Porretta Terme suggerisce ricchezza e abbondanza, ma stupisce soprattutto per alcuni piatti del tutto particolari. C'è, innanzi tutto, la lunga tradizione della cucina emiliana con i tortellini, le tagliatelle al ragù e le lasagne al forno (piatti che hanno reso famosa la cucina emiliana nel mondo), assieme a specialità come il Parmigiano Reggiano, la mortadella ed il prosciutto crudo.

A Porretta, tuttavia, c'è la possibilità di scoprire qualcosa di nuovo che va oltre la tradizionale cucina emiliana. La cucina porrettana si basa essenzialmente su prodotti locali e mescola, in una gustosa sintesi gastronomica, i sapori della tradizione bolognese, da cui ha ereditato prevalentemente i primi piatti (tortellini, tortelloni, lasagne, tagliatelle) con quelli della tavola toscana, di cui siamo "sudditi" per i secondi piatti: fiorentine e tutti i tipi di carne alla brace.

L'idea di realizzare questa collana denominata "I piatti di una volta - I manuali di cucina tipica dell'Alto Appennino Bolognese", realizzato dall'associazione turistica "Il Quarzo della Porretta" e dal Comune di Porretta Terme, si è basata principalmente sull'obiettivo di riscoprire piatti che il tempo pareva aver cancellato dalle nostre abitudini alimentari. Innumerevoli sono le proposte riscoperte all'interno di questo primo volume dedicato ai primi piatti, dalla minestra matta ai vermicelli con gli stridoli, dai calzagatti alle lasagne alle castagne. Verrebbe voglia di dire che una ricetta tira l'altra, come si dice per le ciliegie.

Nel volume, troverete specialità della nostra tradizione recuperate grazie alla volontà e alla capacità dello chef Valerio Bartoli e dei ristoratori che hanno collaborato a questa importante iniziativa.

Il nostro viaggio lungo le antiche "vie del gusto" continuerà poi con il 2° volume dedicato ai secondi piatti!

Gianluca Pavanello
Presidente "Il Quarzo della Porretta"

Antonio Gaggioli
Assessore al Turismo Comune di Porretta Terme

indice

Minestra matta	<i>pag. 4</i>	Rivoltoni alle erbe	<i>pag. 24</i>
Garganelli fatti in casa	<i>pag. 6</i>	Gnocchi alle castagne	<i>pag. 28</i>
Pasta e fagioli	<i>pag. 10</i>	Zuppa di farro e	
Polenta stesa	<i>pag. 14</i>	castagne secche	<i>pag. 32</i>
Vermicelli con stridoli	<i>pag. 18</i>	Calzagatti	<i>pag. 34</i>
Pan bagnato	<i>pag. 20</i>	Minestrone antico	<i>pag. 38</i>
Tagliatelle alla montanara	<i>pag. 22</i>	Lasagne con castagne	<i>pag. 42</i>

I manuali di cucina tipica dell'Alto Appennino Bolognese

I piatti di una volta

I Primi Piatti

Volume 1

MINESTRA MATTA

per 4 persone

Ingredienti

Per la pasta: 500 gr. di farina, 4 uova

Per il condimento: Prezzemolo, pomodoro, formaggio di mucca stagionato, olio.

Preparazione

Fare un impasto con la farina, le uova e un po' d'acqua.

Tirare una sfoglia non troppo sottile e tagliarla a quadrettoni.

Soffriggere il prezzemolo nell'olio e aggiungere il pomodoro.

Cuocere la pasta, condirla con il sugo di pomodoro ed il formaggio di mucca grattugiato.



GARGANELLI FATTI IN CASA

per 4 persone

Ingredienti

Per la pasta: 500 gr di farina, 5 uova

Per il condimento: 200 gr di salsiccia, 2-3 fegatini di pollo, 1 cipolla intera, mezzo bicchiere di vino rosso secco, 3 o 4 di cucchiaino di pomodoro, pepe, 1 cucchiaino d'olio, uno spicchio d'aglio e un pizzico di sale.

Preparazione

Impastare la farina con le uova, tirare una sfoglia non troppo sottile e tagliarla a quadretti di 3 cm.

Prendere un bastoncino di legno rigato, appoggiarvi l'angolo di un quadratino di pasta, arrotolarlo e sfilarlo.



Soffriggere la cipolla tritata e l'aglio nell'olio. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e rosolarla. Poi aggiungere i fegatini a quadretti e il vino. Quando il sugo si è asciugato, aggiungere il pomodoro, il sale ed il pepe. Lasciare cuocere 20-30 min. a fuoco basso. Condire i garganelli cotti al dente.



PASTA E FAGIOLI

per 4 persone

Ingredienti

Per il brodo: 300 gr di patate, 200 gr di fagioli borlotti, 1 cucchiaio di conserva, aglio, rosmarino, olio.

Per la pasta: 500 gr di farina, 4 uova, acqua.

Preparazione

Mettere a bagno i fagioli per 12 ore. Lessare le patate. Preparare un sughetto con aglio, rosmarino, olio, pomodoro, sale, pepe. Lessare i fagioli. Passare le patate e i fagioli, aggiungere un po' d'acqua ed il sugo di pomodoro. Impastare la farina con le uova, tirare una sfoglia non troppo sottile e strapparla a pezzetti. Cuocerla nel brodo di fagioli e servire tiepida.





POLENTA STESA

per 4 persone

Ingredienti

Per la polenta: 500 gr di farina di mais, acqua quanto basta.

Per il condimento: 2 cipolle, 300 gr di ciccioli di maiale, passata di pomodoro e Parmigiano Reggiano.



14



Preparazione

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio, aggiungere i ciccioli a cubetti e la passata di pomodoro. Lasciare cuocere il tutto. Cuocere la polenta in acqua bollente, stenderla su un tagliere e condirla con il sugo preparato ed il formaggio.

15



VERMICELLI CON STRIDOLI

per 4 persone

Ingredienti

Per la pasta: 500 gr di farina, 4 uova.

Per il condimento: 400 gr di stridoli, 100 gr di prosciutto a strisce, 20 gr di foglie di cipolla novella, burro, pecorino, olio.

Preparazione

Fare un impasto con farina e uova, tirare una sfoglia spessa e tagliarla a forma di spaghetti. Lessare gli stridoli, tritarli e cuocerli in una padella con olio, prosciutto e foglie di cipolla.

Cuocere i vermicelli e saltarli in padella con il condimento, il burro ed il pecorino. Se necessario aggiungere un po' di acqua di cottura.



PAN BAGNATO

per 4 persone

Ingredienti

1 litro e mezzo di acqua, 1 cotica di prosciutto o pancetta (se si utilizza la cotica di prosciutto lasciare a bagno 2 giorni), 1 carota, mezzo gambo di sedano, 1 cipollotto, 1



20

crosta di formaggio, 1 rametto di salvia, 1 dado o sale a scelta, pane raffermo tostato, pecorino, olio, prezzemolo, pepe.

Preparazione

Bollire l'acqua con la carota, il mezzo gambo di sedano, il cipollotto, la crosta di formaggio, il rametto di salvia e cotica. Quando la cotica è cotta aggiungere il dado o il sale. Scolare il tutto mantenendolo caldo, tenere da parte il brodo.

Mettere una fetta di pane spolverata di pecorino in ogni piatto e bagnarla con il brodo caldo e un filo d'olio.

Sul piatto di portata preparare le verdure e la cotica a strisce.

Condire con olio, pepe e prezzemolo. Distribuire il tutto su ogni fetta di pane.

21

TAGLIATELLE ALLA MONTANARA

per 4 persone

Ingredienti

Per la pasta: 4 uova, 500 gr di farina, 1 pugno di parietaria (ortica che non pizzica) stretta bene e tritata.

Per il condimento: mezzo gambuccio di prosciutto tritato, vino bianco secco, 1 cipolla novella, mezzo cucchiaio di farina, 1 bicchiere di panna, pecorino.



Preparazione

Impastare la farina con le uova e la parietaria lessata e tritata, tirare una sfoglia e tagliarla per formare delle tagliatelle.

Rosolare il prosciutto tritato, sfumare con il vino, unire la cipolla tritata, mezzo cucchiaio di farina, la panna ed il pecorino. Lessare le tagliatelle al dente e condire.

RIVOLTONI ALLE ERBE

per 4 persone

Ingredienti

Per la pasta: 4 uova, 500 gr di farina.

Per il ripieno: 2 pugni di erbe di campo dolci (rosole, streccapugni), 1 cipolla novella, 150 gr di pancetta tritata, sale, pepe, 100 gr di ricotta di pecora, 50 gr di stracchino o formaggio di mucca morbido, un pugno di parmigiano o pecorino, 2 tuorli d'uovo, olio, un bicchiere di pane grattugiato.

Per il condimento: 20 gr di burro, un cucchiaio di farina sciolta nel burro, un bicchiere di latte, 40 gr di stracchino o formaggio di mucca morbido, noci.

Preparazione

Lessare le erbe, strizzarle e tritarle. Soffriggere la cipolla e la pancetta tritate in olio poi aggiungere le erbe. Cuocere qualche minuto. Salare e pepare. Fare



raffreddare poi aggiungere la ricotta, lo stracchino, il parmigiano, i tuorli ed il pane grattugiato. Impastare la farina con le uova, tirare una sfoglia, tagliarla a quadretti e riempire con il composto preparato. Chiudere a tortellone. Preparare una besciamella con latte, farina e burro. Poi unire lo stracchino, condire i rivoltini cotti al dente e guarnire con noci sbriciolate.



GNOCCHI ALLE CASTAGNE

per 4 persone

Ingredienti

Per gli gnocchi: 200 gr di farina di farro, 200 gr di castagne fresche lessate, 1 foglia di alloro, 3 uova, sale.

Per il condimento: 1 bicchiere di latte, un

po' di farina, mezzo dado, 500 gr di ricotta, un pugno di pecorino piccante, pepe quanto basta.

Preparazione

Fare bollire le castagne incise con una foglia di alloro e sale. Togliere la polpa cotta, aggiungere la farina di farro, impastare con le uova e fare i gnocchetti. Diluire in un bicchiere di latte un po' di farina, mezzo dado, la ricotta, il pugno di pecorino piccante. Amalgamare tutto e aggiungere agli gnocchi cotti, servire.





ZUPPA DI FARRO E CASTAGNE SECHE

per 4 persone

Ingredienti

200 gr di farro, 200 gr di castagne secche, 1 cipolla novella, 1 battuto di lardo, sale, pepe e burro.



Preparazione

Cuocere il farro e le castagne dopo averle ammollate una notte in acqua fredda. Frullare i tre quarti delle castagne e del farro a crema.

Soffriggere il lardo e la cipolla e poi aggiungerli alla crema con le castagne ed il farro rimanenti. Aggiungere un po' d'acqua di

cottura per raggiungere la consistenza di un brodo leggermente denso.

Rimettere il tutto sul fuoco lento per un'ora. Salare e pepare. A piacere cuocere nel brodo gli straccioni (pasta all'uovo, per la preparazione vedere ricetta a pag. 10). Servire con un po' di burro.

CALZAGATTI

Ingredienti

Per la polenta: 1 kg di farina gialla, 5 l. di acqua salata.

Per il condimento: 1 cipolla affettata, 80 gr di pancetta (o lardo), 60 gr di burro, 150 gr di pomodori maturi (privati della pelle, dei semi e dell'acqua di vegetazione), 120 gr di fagioli secchi, sale e pepe.

Preparazione

Mettere a bagno i fagioli per una notte con un pizzico di bicarbonato poi cuocerli con l'acqua dell'ammollo (aggiungere altra acqua se necessario).

Soffriggere nel burro il lardo e la cipolla tritati. Quando sono dorati aggiungere i pomodori sminuzzati. Regolare di sale e pepe e fare cuocere adagio.

Aggiungere la farina all'acqua bollente, cuocere per 45 min. mescolando e poi unire i fagioli e il sugo. Terminare la cottura della polenta e servirla in ciotole monoporzione.

Variante

Togliete la polenta dal paiolo, stendetela e pareggitela alta non più di 2,5 cm; quindi lasciate raffreddare. Con un filo di cotone tagliate tante striscioline, che tufferete nello strutto bollente, per friggerle. Servite i calzagatti caldi, asciugati dal grasso sopra fogli di carta assorbente, per accompagnarli a salumi affettati e formaggi misti (meglio se teneri e cremosi).





MINISTRONE ANTICO

per 6 persone

Le cronache raccontano che fosse una minestra assai gradita al maestro Giuseppe Verdi.

Ingredienti

Per la pasta: 400 gr di farina, 4 uova.

Per il minestrone: 300 gr di fagioli secchi, 300 gr di patate, 50 gr di lardo pestato (o pancetta), 1 cipolla tritata, 30 gr di pancetta tagliata a dadini, 1 cucchiaio di estratto di pomodoro diluito in acqua tiepida, parmigiano reggiano grattugiato, a piacere, sale.

Preparazione

Mettere a bagno i fagioli con una puntina di bicarbonato la sera prima.

In una pentola soffriggere la cipolla con il lardo mescolando, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno; appena la cipolla sarà dorata versate il concentrato di

pomodoro, mescolate, poi unite i fagioli e le patate (pelate e tagliate a dadini), aggiungete circa 2 l. di acqua, salate e lasciate sobbollire adagio, per un paio di ore a pentola coperta.

Nel frattempo, sul tagliere impastate la farina con le uova; con un mattarello spianate una sfoglia sottile, che arrotolerete e affetterete finemente, tanto da ottenere tagliatelline sottili.

Cuocere le tagliatelline nel brodo di fagioli, quindi versate il tutto in una zuppiera e portate in tavola con Parmigiano grattugiato.



LASAGNE CON LE CASTAGNE

per 6 persone

Ingredienti

Per le lasagne: 250 gr di farina di castagne, 200 gr di farina di grano, 5 uova.

Per il condimento: 200 gr di castagne, 200 gr di prosciutto tagliato grosso, mezzo litro di latte, 80 gr di burro, sale, alloro, noce moscata, 2 cucchiaini di panna, 100 gr di parmigiano.

Preparazione

Mescolare le due farine, unire le uova e, se necessaria, un po' d'acqua per amalgamare; lavorare sulla spianatoia, abbastanza a lungo per ottenere una palla elastica non troppo morbida, stenderla sottile, ricavarne 12 lasagne quadrate. Sbucciare le castagne liberandole dalle pellicine interne e lessarle nel latte insaporito con un pizzico di sale e una foglia di alloro.

42

Rosolare in poco burro il prosciutto tagliato a dadini, aggiungere le castagne ben scolate, un pizzico di noce moscata e fare insaporire per qualche minuto.

Togliere le castagne e il prosciutto dal fondo di cottura, filtrarlo, farlo restringere aggiungendo i due cucchiaini di panna, rimettere nel tagame prosciutto e castagne tenendone qualcuna intera per decorare.

Lessare le lasagne al dente in acqua salata. Preparare piatti individuali caldi: appoggiare una lasagna su ciascun piatto, cospargere di sughetto e coprire con l'altra lasagna, spolverizzare con abbondante parmigiano grattugiato e burro fuso, decorare con qualche castagna tenuta da parte e servire caldissimo.

43





“I piatti di una volta - I manuali di cucina tipica dell’Alto Appennino Bolognese”

sono un’iniziativa de

“Il Quarzo della Porretta” associazione turistica e Comune di Porretta Terme.

Sono stati realizzati grazie alla collaborazione dei ristoranti “Le Capanne”, “Il Castello”, “La Pace” e “Senso Unico”.

Un particolare ringraziamento allo chef Valerio Bartoli

Con il prezioso contributo di Veronica Greco, Nilva Guiducci, Stefano Lenzi, Luca Catani, Alberto Zolli e Marco Venturini.

Progettazione di Pietro Campaldini e Laura Bonaiuti

Grafica e impaginazione
Abc&z.it

A presto con il prossimo numero della collana “I secondi piatti”

Porretta Terme (Bo) Italy - anno 2006



I.A.T. Informazioni ed Accoglienza Turistica
Comune di Porretta Terme
Piazza Libertà, 13 - 40046 Porretta Terme (Bo)
Tel. 0534.22021 - Fax 0534.22328
iat@comune.porrettaterme.bo.it
www.comune.porrettaterme.bo.it
www.porrettaterme.eu

