

# I piatti della tradizione nella Terra di "Pellegrino Artusi"

Una cucina generosa ricca di sapori antichi e genuini tramandati di generazione in generazione dalle famiglie contadine che manipolando con sapienza i prodotti di questa terra offrono piatti semplici ma meravigliosamente gustosi come la mitica Piadina, i Passatelli ed i cappelletti.

Eccovi alcune delle ricette più conosciute decantate dal testo di cucina più venduto al mondo "la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi noto gastronomo del 1800 nativo di Forlimpopoli.

## I Passatelli Romagnoli



### INGREDIENTI

200 g di pane grattugiato  
200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato  
4 uova di gallina di medio-grande dimensione  
Noce moscata  
1 litro di Brodo di carne

### PREPARAZIONE

In una terrina mescolare il pangrattato con il Parmigiano Reggiano e la noce moscata grattugiata al momento.

Impastare gli ingredienti con le uova fino a ottenere un composto omogeneo abbastanza morbido. Il composto deve infatti essere morbido e compatto, altrimenti i passatelli si romperanno durante la cottura.

Passare il composto in un passapatate a fori larghi per ottenere dei cilindretti, da tagliare attorno a 4-5 centimetri di lunghezza.

Lessarli nel brodo bollente per un minuto dalla ripresa del bollore.

Servire immediatamente.

# La piadina Romagnola



Si tratta di un cibo semplice che nel corso dei secoli ha identificato e unificato la terra di Romagna sotto un unico emblema passando da simbolo della vita rustica e campagnola, "pane dei poveri", a prodotto di largo consumo. Nel 2014 ha ottenuto il riconoscimento come prodotto IGP dalla Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea. La piadina romagnola si consuma sia calda che fredda ottimo accompagnamento di salumi, formaggi freschi e stagionati, verdure crude e cotte. La si può gustare in ogni angolo della strade romagnole, disseminate dai i suoi caratteristici chioschi.

## Ingredienti

- 1 Kg. di farina tipo "0"
- 120 gr. di strutto
- 25 gr di sale
- 15 gr. Di lievito baking per torte salate
- Acqua o latte quanto basta (con il latte diventa più morbida)

## Preparazione

Unire tutti gli ingredienti con l'acqua o il latte fino ad ottenere un impasto abbastanza sodo  
Lasciare riposare l'impasto per circa un' ora all'interno di un sacchetto di plastica.

Formare delle pagnottelle di circa 150 gr e tirarle col matterello fino ad uno spessore di circa 5 o 6 millimetri

La piada deve essere cotta su di una teglia in ghisa o, ancora meglio, in terracotta sotto cui deve ardere un fuoco allegro perché la piadina deve essere cotta in fretta.

Mano a mano che la cottura procede in superficie si formano delle bolle medio-piccole più cotte che conferiscono l'aspetto caratteristico.

E' bene "sforacchiare" entrambe le superfici della piadina con una forchetta per migliorare la cottura interna.

# I cappelletti Romagnoli



I cappelletti, (i caplet) costituiscono, per la Romagna, il primo piatto più nobile e ricco. In Romagna si fanno essenzialmente due tipi di cappelletti: con il ripieno di soli formaggi oppure anche con l'aggiunta di carne. In passato, questa pasta ripiena veniva preparata e consumata, nel corso dell'anno, solo in poche occasioni speciali, che si contavano sulle dita di una mano. Non c'era famiglia, per quanto povera, che rinunciasse ai cappelletti nel pranzo di Natale. La preparazione avveniva nel giorno o meglio nella sera della vigilia, e coinvolgeva tutte le donne di casa, e spesso anche i bambini, che davano una mano a chiudere il ripieno della sfoglia. Per una buona degustazione va considerato sempre che la bontà del cappelletto sta nel ripieno, e "cumpéns" e non nella sfoglia.

## INGREDIENTI

Per il ripieno

- 200 g di ricotta vaccina
- 100 g di Ravigliolo o caciotta tenera
- 100 gr. Di Parmigiano Reggiano
- 1 uovo di gallina
- Noce moscata
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento

Per la pasta

- 400 g di farina di grano tenero tipo 00
- 4 uova di gallina

Per completare la preparazione

- 3 l di Brodo di carne
- Parmigiano Reggiano

## PREPARAZIONE

Mescolare in una ciotola la ricotta, il parmigiano, il Ravigliolo (o la caciotta), le uova, una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Impastare la farina con le uova fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica. Lasciare riposare coperta con della pellicola per almeno 15 minuti e tirare la pasta fino ad uno spessore di mezzo millimetro. Ritagliare dei quadrati regolari porre al centro una pallina di ripieno e chiudere la pasta a triangolo. Unire le due punte del triangolo formando così la classica forma a cappelletto. Far bollire il brodo in una capace pentola, regolare di sale e lessarvi i cappelletti per un minuto dalla ripresa del bollore. Servire accompagnando con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

# La Ciambella Romagnola



La ciambella romagnola, è il dolce più comune e gradito in Romagna. Non c'è colazione, non c'è merenda, che non siano accompagnati da una bella fetta di ciambella.

## Ingredienti

Farina 500 gr.

Zucchero 250 gr.

Burro 125 gr.

Uova n. 3

Lievito per dolci 1 bustina (o 15 gr, di baking)

Scorza grattugiata di un limone

Granella di zucchero q.b.

Latte q.b.

## Preparazione

Su di una spianatoia preparare una classica fontana con la farina miscelata con il lievito e la grattugiata di limone. Lavorarvi al centro burro uova e zucchero ed incorporare gradatamente la farina, lavorando l'impasto in senso circolare. Aggiungere poco per volta il latte fino ad ottenere un composto morbido. Formare dei panetti da circa 450 gr. su d una teglia unta o proteta da carta da forno. Cospargere la superficie con la granella di zucchero ed un pizzico di zucchero semolato. Cuocere a 180° per circa 25 minuti circa.