

Circa un'ora rigirandolo, bagnando spesso con il fondo di cottura e unendo vino e acqua del finocchietto, quando necessario. Prima di servirlo, liberarlo dallo spago, tagliarlo a pezzi e accompagnarlo con il ripieno tagliato a fettine

LE PECORELLE



un litro di mosto ben ristretto

- 1/2 kg di noci

- la buccia di tre arance

- la buccia di limone

- zucchero

- un pizzico di cannella

- un filetto di pangrattato del giorno prima.

Per la sfoglia:

- un kg di farina

- due ettogrammi di zucchero

- un bicchiere di olio (extra-vergine di oliva)

- due bicchieri di vino.

Preparazione:

Preparare l'impasto il giorno prima. Tritare con la mezzaluna finemente le bucce di arancia e le noci. Mettere sul fuoco con il mosto e un pizzico di cannella, rigirare ed aggiungere il pane grattato (rigirarlo finché si stringe). Fare la pasta che non deve risultare troppo morbida, stenderla e ritagliarne dei pezzi come per le lasagne. Preparare l'impasto, rotolandolo con le mani infarinate. Metterlo sopra i pezzi di pasta e girarla in modo che la parte doppia vada di sotto. Dare la forma della pecorella e spizzicarla con le forbici. Cuocere i dolcetti in una teglia alla temperatura di 200° circa per un'ora.

UFFICIO I.A.T.

Via del Corso, 10

Corinaldo

tel. 071 - 6793236

fax 071 - 6793235

email: iat1@corinaldo.it

A cura di



Unione Misa—Nevola

I SAPORI DI UN TEMPO



ANTICO
RICETTARIO
DI
CORINALDO

I VINCINGRASSI



Preparazione ragù

Fare rosolare nel cocchio un battuto di pancetta e prosciutto grasso, aggiungere poi un trito di cipolla, aglio, sedano, carota che dovranno appassire lentamente con aggiunta di piccole spruzzate di vino bianco secco. Aggiungere rigaglie di pollo, passato di pomodoro, sale, pepe, e lasciar sobbollire questo sugo per almeno due ore.

Preparazione pasta

Fare una sfoglia sottile con farina e uova. Tagliare delle larghe lasagne della grandezza di circa un palmo della mano, lessarle un po' alla volta in abbondante acqua salata, a metà cottura scolarle, passarle in acqua fredda, e adagiarle ad asciugare su un canovaccio.

Ricetta

In una pirofila da forno bagnata con il ragù, adagiare uno strato di pasta alternato ad uno strato di sugo spolverato di parmigiano. Ripetere l'intera operazione più volte, chiudendo con un ultimo strato di ragù abbondante. Coprire la pietanza con una finissima besciamella insaporita.

È consigliato preparare i vincingrassi nel tegame con largo anticipo, perché tutti i sapori si possano ben amalgamare.

PASSATELLI IN BRODO



Ingredienti:

- 300 g di pane secco grattugiato
- 150 g di parmigiano grattugiato
- 8 uova intere
- buccia di un limone grattugiata
- sale
- noce moscata
- brodo di carne

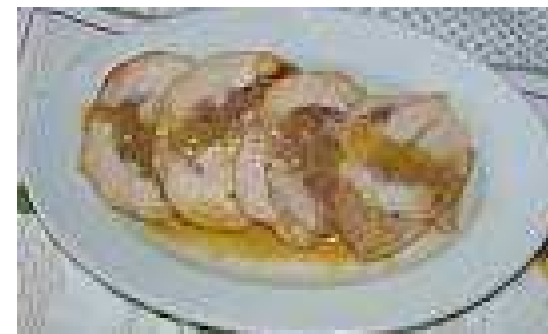
Preparazione

Sulla tavola di legno impastare tutti gli ingredienti; lavorare con le mani l'impasto che dovrà risultare ben sodo; se si dovesse sgretolare, aggiungere un po' di latte. Lasciare riposare l'impasto in frigo coperto con un telo per circa un'ora. Passarlo un po' alla volta nell'apposito apparecchio per passatelli o, se non lo si possiede, nel tritaCarne senza coltelli e con la filiera a fori grandi o nello schiacciapatate con la foratura di maggior diametro.

I passatelli si taglieranno con una lama di coltello, mano che escono, ad una lunghezza di circa 10 cm.

Cuocerli in brodo di gallina o di capponne.

CONIGLIO IN PORCHETTA



Ingredienti:

- 1 coniglio grande e intero
- un mazzetto di finocchietto selvatico
- aglio
- 100 g pancetta
- 100 g prosciutto cotto
- 100 g salame
- 100 g pancetta arrotolata
- un bicchiere di vino bianco

Preparazione

Lavare il coniglio con acqua e aceto, togliere le interiora, pulirle, lavarle e tenerle da parte. Scottare in acqua bollente salata il finocchietto con 2-3 spicchi d'aglio e conservare l'acqua di cottura. Rosolare a fuoco basso un battuto di pancetta tesa, prosciutto e salame. Unire le interiora a pezzetti e il finocchietto e proseguire la cottura per qualche minuto. Stendere il coniglio su un telo, salarlo, peparlo e ricoprire l'interno con le fettine di pancetta. Distribuire al centro il soffritto preparato, l'aglio rimasto, schiacciato e una macinata di pepe. Arroccolarlo con cura, in modo da racchiudere bene il ripieno; cucire l'apertura e legare il coniglio. Scaldare il forno a 170°. Rosolare il coniglio sul fuoco in una teglia con un filo d'olio; unire metà del vino e un bicchiere d'acqua di cottura del finocchietto, trasferirlo in forno e farlo cuocere per