



I PIATTI
DELLA NOSTRA
TRADIZIONE

Ricettario

Siamo romagnoli e la cultura della **buona tavola** ce l'abbiamo **nel sangue**.

Il cibo per noi è sinonimo di una tavolata fra **amici**, di **risate**, di **condivisione**.

Non siamo gelosi delle nostre cose, così come dei segreti nelle ricette che le "azdore" romagnole preparavano con cura. Li abbiamo sempre condivisi con i nostri **amici** ed i nostri **ospiti**.

E ora vogliamo dividerli con voi, che scegliete Misano Adriatico ed i nostri hotel per una bella vacanza al mare.

In un'epoca in cui tutto corre veloce, noi preferiamo i ritmi lenti, l'attenzione e la cura per i dettagli, il piacere di creare con le **mani in pasta**. Anche nelle cose semplici. Per questo vi regaliamo alcune ricette della migliore tradizione romagnola.

Magari nel cucinarle e portarle a tavola vi ricorderete di noi.

A tutti auguriamo buona preparazione e buon appetito!



Ragù alla Romagnola



Ingredienti

<i>Per il soffritto e il condimento:</i>	50 gr di pancetta a cubetti
½ cipolla affettata	300 gr di polpa magra di manzo
2 spicchi di aglio	50 gr di burro
1 carota tritata	½ bicchiere di vino rosso
1 costa di sedano tritato	Brodo di carne
500 gr di pomodori spellati e puliti	Sale, pepe e un pizzico di noce moscata



Preparazione

Fai soffriggere nel burro un trito di cipolla, carota, sedano e la pancetta a cubetti. Quando il soffritto inizia a dorarsi aggiungi la polpa di manzo e lascia rosolare per qualche minuto. Poi aggiungi ½ bicchiere di vino rosso e fai evaporare. Una volta che il vino è evaporato, aggiungi i pomodori freschi, precedentemente spellati e privati dei semi, sale, pepe e noce moscata. Bagna ogni tanto con qualche cucchiaino di brodo di carne e fai cuocere per circa 40 minuti a fuoco basso.

Tagliatelle alla Romagnola



Ingredienti

(per 6 persone)

4 uova
400 gr di farina



Preparazione

Il segreto di una buona tagliatella è nella lavorazione: l'impasto deve essere sodo e la sfoglia sottile. Se hai tirato bene la sfoglia, questa risulterà compatta e lunga. Dopo averla stesa lasciala asciugare alcuni minuti, tagliala e cuoci le tue tagliatelle in abbondante acqua salata. Il condimento più classico è il ragù alla romagnola, ma sono ottime anche con condimenti semplici: olio e parmigiano oppure burro e tartufo.



Maltagliati con Fagioli



Ingredienti

(per 6 persone)

Per la sfoglia:

300 gr di farina
3 uova

Per il soffritto e il condimento:

½ cipolla affettata
2 spicchi di aglio
1 carota tritata

1 costa di sedano tritato

½ bicchiere di olio

300 gr di fagioli secchi

(messi a mollo dalla sera prima)

1 kg di fagioli freschi

2 lt di acqua salata

Sale e pepe q.b.



Preparazione

Piatto rustico e molto saporito che si prepara lavorando la sfoglia e stendendola per poi ricavare delle tagliatelle alte circa 2 cm. Taglia le tagliatelle in senso trasversale ottenendo così dei pezzettini di pasta dalla forma irregolare. Copri i maltagliati con un panno e lasciali asciugare. Nel frattempo prepara un soffritto con cipolla, 2 spicchi di aglio, carota, sedano e ½ bicchiere di olio. Aggiungi al soffritto pronto fagioli secchi, freschi e 2 litri di acqua salata. Lascia bollire i fagioli lentamente aggiungendo acqua se necessario. Una volta cotti, unisci i maltagliati, verificando che ci sia sufficiente acqua per la loro cottura. Aggiungi sale, pepe ed un filo di olio. I maltagliati si cuociono in pochi minuti. Servi il piatto ben caldo e non troppo brodoso.

Passatelli



Ingredienti

(per 6 persone)

150 gr di pangrattato

200 gr di parmigiano grattugiato

4 uova

1 pizzico di noce moscata

50 gr di midollo di bue

Brodo di carne



Preparazione

Impasta tutti gli ingredienti e regola di sale. Per realizzare i passatelli occorre un attrezzo particolare detto ferro, ma puoi anche provare con uno schiacciapatate. Cuoci i tuoi passatelli in abbondante brodo di carne, appena li vedi affiorare in superficie saranno pronti. Servi il piatto ben caldo.



Piadina



Ingredienti

500 gr di farina
300 gr di strutto
Sale
Un pizzico di bicarbonato
Acqua tiepida



Preparazione

Impasta la farina con lo strutto, il sale, il bicarbonato e l'acqua. Lavora l'impasto fino ad ottenere una consistenza piuttosto dura. Stendilo per ottenere dei cerchi dello spessore di ½ cm e circa 15 cm di diametro.

Per tradizione la piada viene cotta sul testo, l'apposita pietra dove veniva cotta in passato, ma in alternativa usa una padella antiaderente. L'importante è punzecchiarla con le punte di una forchetta e rigirla spesso. Una volta cotta, farcisci a piacere!

Cassoni alle Rosole



Ingredienti

(per 6 persone)

300 gr di farina
3 uova
1 pizzico di sale
1 kg di rosole



Preparazione

Lava le rosole e lessale senza aggiunta di acqua. Prepara la sfoglia con la farina, le uova e il sale e stendila fino a farne uno strato sottile. Distribuisci con un cucchiaino il ripieno di rosole e poi ricopri con l'altra metà. Prima di cuocere su un testo ben caldo assicurati che il bordo dei cassoni sia ben sigillato.



Pollo alla Cacciatora



Ingredienti

(per 4 persone)

2 polli
Vino bianco
Pomodoro
Rosmarino, aglio
Pepe e sale q.b.



Preparazione

Taglia il pollo a pezzi e condiscili con rosmarino, aglio, pepe e sale. Scalda l'olio e falli rosolare bene per circa 10 minuti. A metà cottura aggiungi il vino e, quasi alla fine, il pomodoro.

Questo piatto si accompagna bene alle verdure che ne esaltano il sapore.

Ossobuco



Ingredienti

(per 6 persone)

6 ossobuchi
½ cipolla
1 costa di sedano
1 carota
50 gr di burro

1 bicchiere di vino bianco secco
1 mazzo di prezzemolo
Qualche foglia di salvia
Brodo
Sale q.b.



Preparazione

Infarina leggermente gli ossobuchi e falli rosolare nel soffritto di cipolla, sedano e carota. Aggiungi la salvia e un bicchiere di vino bianco. Man mano che evapora il vino aggiungi qualche mestolo di brodo per evitare che gli ossobuchi si asciughino. Cuocili per circa 1 ora e servili ben caldi.



Trippa



Ingredienti

(per 4/5 persone)

1 kg di trippa
400 gr di passato di pomodoro
Cipolla
Sedano
Carota
Olio
Sale e pepe q.b.



Preparazione

Taglia la trippa a pezzetti, lessala e scolala. Metti in un tegame olio, sedano, cipolla e carota tritati, unisci la trippa e falla insaporire per una decina di minuti. Aggiungi il pomodoro, il sale, il pepe e due bicchieri di acqua. Cuoci a fuoco lento fino ad amalgamare il tutto. Servi la trippa ben calda.

Sardoncini Marinati



Ingredienti

(per 4 persone)

500 gr di sardoncini marinati
Mezzo bicchiere di aceto
2 bicchieri di farina
1 spicchio di aglio
Un cucchiaino di olio
Sale e pepe q.b.



Preparazione

Si tratta di un ottimo piatto della cucina povera romagnola. Riscalda il testo, infarina i sardoncini marinati e falli arrostitire sulla teglia. Una volta cotti, trasferiscili su un vassoio e condiscili con olio, sale, pepe, aceto bollente e aglio tritato.



Ciambella Romagnola



Ingredienti

(per 6 persone)

500 gr di farina	3 uova più un tuorlo (<i>per la superficie del dolce</i>)
300 gr di zucchero	1 bustina di lievito per dolci
100 gr di burro	Scorza di limone grattugiata
100 gr di margarina	Latte per amalgamare l'impasto
Una noce di strutto	



Preparazione

Impasta la farina con il burro, la margarina, lo strutto liquefatti, le uova, lo zucchero e il latte necessario per ottenere un impasto consistente. Prima di terminare di impastare aggiungi anche lievito e scorza di limone. Imburra uno stampo per dolci e sistema l'impasto della ciambella, spennella la superficie con il tuorlo d'uovo rimasto e cuoci in forno per circa mezz'ora a 180° (se usi il ventilato la cottura è più veloce). Ideale da inzuppare nell'Albana (vino dolce romagnolo), la ciambella si gusta ad ogni ora.

Zuppa inglese



Ingredienti

<i>Per la crema pasticcera</i>	4 tuorli
1/2 litro di latte	1 baccello di vaniglia
85 grammi di zucchero	<i>Per completare</i>
40 grammi di amido di mais (fecola di patate)	130 grammi di savoiardi o pan di Spagna
	Alchermes o Cognac



Preparazione

Partiamo dalla crema pasticcera. Fai bollire il latte con la stecca di vaniglia spaccata per il lungo. In una casseruola di acciaio (meglio se di rame) lavora lo zucchero con i tuorli d'uovo, aiutandoti con una frusta, fino a quando il composto non sarà perfettamente amalgamato e poi incorpora l'amido di mais. Quando il latte bolle, elimina il baccello di vaniglia e aggiungi il composto di zucchero, tuorli e amido, rimetti sul fornello a fiamma dolce e continua a mescolare per circa 1 minuto. Versa la crema in un recipiente e lascia raffreddare, rimescolando di tanto in tanto.

Prendi uno stampo, ungilo con il burro e cospargi il fondo con uno strato di confettura di albicocche, pesche o mele cotogne. Metti uno strato di crema, qualche savoiardo intinto nell'Alchermes e via così fino a riempire lo stampo.





www.misanovacanze.com

Consorzio Misano Vacanze
Via Sicilia, 25
47843 Misano Adriatico (RN) - Italy
Fax +39.0541.390029
business@misanovacanze.com