

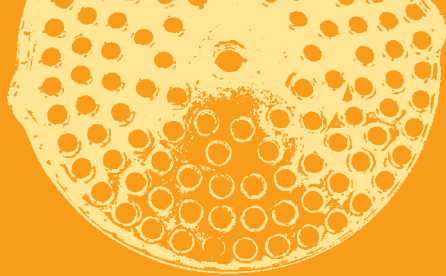
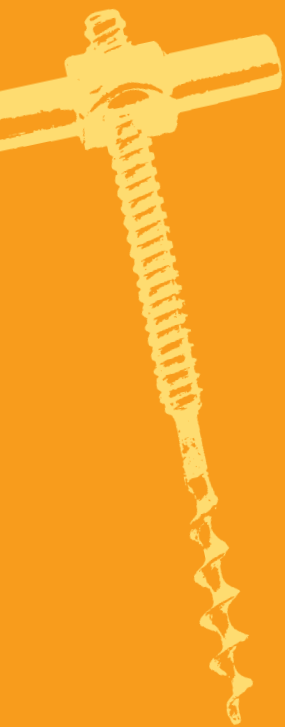


**Sapori
e Valori**

 Regione Emilia-Romagna

Assessorato Agricoltura, Regione Emilia-Romagna
Viale Silvani, 6 - Bologna - Italy
www.ermesagricoltura.it





Publicazione a cura del Servizio
Valorizzazione delle Produzioni della
Regione Emilia-Romagna
Viale Silvani, 6 - 40122 Bologna
www.ermesagricoltura.it

Le ricette sono state elaborate
dagli chef Sergio Ferrarini
e Riccardo Vecchi,
dell'Associazione Cuochi Indipendenti
di Romagna per la tutela e
valorizzazione dei prodotti tipici.





L'Emilia-Romagna e le sue 9 province, diverse e distinte per tradizione, cultura e specialità enogastronomiche, è una grande terra racchiusa in uno scrigno di arte, storia e ambiente tra il Po e l'Appennino. Una "Terra del Buon Vivere" che si offre come esperienza, che ritroviamo nelle eccellenze enogastronomiche a qualità regolamentata (DOP, IGP, DOC, e biologico). Ogni prodotto tipico provinciale racconta, infatti, un'artigianalità e una tradizione secolare che si è saputa adattare nel tempo. In questa raccolta di ricette, elaborate appositamente dell'Associazione Cuochi Indipendenti di Romagna per l'edizione di SANA 2006, troviamo sapientemente rappresentate molte delle eccellenze enogastronomiche regionali, rivisitate e proposte in chiave moderna, per incuriosire e allietare tutti i palati. Buon appetito!

SFORMATINO DI ZUCCHINE VERDI CON FONDUTA DI PROVOLONE VALPADANO E FIAMMIFERI DI PANCETTA PIACENTINA AL PROFUMO DI GUTTURNIO

Ingredienti per 6 persone

Per lo sformatino: 500 g di zucchine verdi tagliate a mezza luna e trifolate, 1/2 litro di besciamella densa, 200 g di patate lessate, 100 g di Grana Padano DOP, 4 tuorli d'uovo, sale, pepe nero, olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio in camicia

Per la fonduta: 300 g di Provolone Valpadano DOP, 250 g di panna fresca, 100 g di latte, 30 g di burro

Ingredienti per la ricetta: 200 g di Coppa Piacentina DOP, 1 bicchiere di Gutturnio dei Colli Piacentini DOC, olio extravergine di oliva, 6 pomodorini ciliegia, 6 foglie di basilico

Preparazione

Per lo sformatino: togliere la parte verde delle zucchine e tagliarle a mezzaluna. Con poco olio e un spicchio di aglio in camicia trifolare le zucchine, salare e pepare.

Unire le zucchine trifolate alle patate schiacciate, la besciamella calda, il Grana Padano, il tuorlo d'uovo e regolare di sale e pepe. Imburrare gli stampi passarli nel pane grattugiato e riempirli con il composto. Metterli in forno preriscaldato a 175 gradi per 20 minuti.

Per la fonduta: tagliare a dadolini il Provolone Valpadano, fare riscaldare il latte e la panna, aggiungere il Provolone e alla fine il burro, lasciare a bagnomaria avendo cura di muoverla.

Tagliare la Coppa Piacentina a fettine sottili poi a fiammiferi e con poco olio extravergine di oliva rosolarli, bagnarli con il Gutturnio e fare evaporare la parte alcolica.

Comporre il piatto mettendo la fonduta a specchio, sopra lo sformatino a corona i fiammiferi di Coppa Piacentina e come guarnizione i pomodorini passati al forno e le foglioline di basilico.

Vino consigliato: *Gutturnio dei Colli Piacentini DOC*

Note.....
.....
.....
.....
.....
.....

TORTELLONE FARCITO AL PARMIGIANO REGGIANO E RICOTTA AL BURRO, CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE, MIELE DI ERBA, MEDICA SU PETALI DI CULATELLO DI ZIBELLO E LAMELLE DI FUNGO PORCINO DI BORGOTARO

Ingredienti per 6 persone.

Per la farcia del tortellone: 500 g di Parmigiano Reggiano DOP stravecchio (almeno 32 mesi), 500 g di ricotta di mucca di latte intero, 50 g di Casatella, 1 uovo, pochissima noce moscata

Per la pasta all'uovo: 600 g di farina bianca, 4 uova intere, 1 cucchiaio di olio, 1 pizzico di sale fino

Ingredienti per il piatto: 160 g di burro, 6 cucchiaini di miele di erba medica, 120 g di Culatello di Zibello DOP tagliato a fettine sottili, 180 g di funghi Porcini di Borgotaro DOP, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, sale, 24 gocce di Aceto Balsamico Tradizionale DOP

Preparazione

Impastare il Parmigiano Reggiano con tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Tirare al matterello la sfoglia, tagliarla a quadrati e farcirla con il composto di Parmigiano Reggiano.

Ogni tortellone dovrà pesare circa 20 grammi.

Mettere il miele 6 cucchiaini a bagnomaria.

Tagliare i funghi Porcini di Borgotaro a tocchetti e trifolarli con poco burro, aglio e prezzemolo, regolare di sale.

Cuocere i tortelloni in abbondante acqua bollente salata, colarli e condirli con il burro fuso.

Disporre nel piatto le fettine di Culatello di Zibello, in un lato mettere i tortelloni la burro profumarli con l'Aceto Balsamico Tradizionale e alcuni fili di miele di erba medica.

Terminare il piatto con un cucchiaio di funghi Porcini di Borgotaro e foglioline di prezzemolo.

Vino consigliato: *Malvasia dei Colli di Parma DOC*

Note.....

.....
.....
.....
.....
.....

FILETTO DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IN SALSA DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA E CESTINI DI PARMIGIANO REGGIANO CON VERDURE CROCCANTI

Ingredienti per 6 persone

900 g di filetto di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, 200 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fine, 100 g di scaglie di Parmigiano Reggiano, 180 g di carote, 180 g di zucchine, 180 g di fagiolini, 180 g di patate, 60 g di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, olio extravergine di oliva, sale, pepe bianco, 50 g di burro, 1 scalogno, prezzemolo, erbe aromatiche

Preparazione

Tagliare i filetti di circa 150 grammi e batterli leggermente.

Pulire e lavare accuratamente tutte le verdure.

Tagliare le verdure a bastoncino.

Cuocere in acqua salata le verdure avendo cura di lasciarle al dente.

Con il Parmigiano Reggiano grattugiato e una padellina antiaderente fare le cialde e formare i cestini.

Tritare lo scalogno e con l'olio di oliva extravergine rosolare e insaporire le verdure.

Con poco olio rosolare infine i filetti di Vitellone, salare e pepare leggermente.

Incidere i filetti e aggiungere il Parmigiano Reggiano a scaglie e mantenerli al caldo.

Sciogliere il burro e aggiungere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia avendo cura di non scaldarlo troppo.

Riempire i cestini con le verdure, guarnire con alcune foglioline di erbe aromatiche.

Disporre il filetto nel centro del piatto, nappare con la salsa di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, unire il cestino di verdure, guarnire con alcune foglioline di prezzemolo e profumare con pepe bianco a mulino.

Vino consigliato: *Lambrusco Reggiano DOC*

Note.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PETTO DI GALLINA MODENESE AVVOLTO NEL PROSCIUTTO DI MODENA SU RONDELLA DI POLENTA FRITTA, INSALATINA NOVELLA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Ingredienti per 6 persone

3 grossi petti di gallina Modenese, 300 g di petto di gallina Modenese macinato fine, 30 g di pinoli, 200 g di Prosciutto di Modena DOP, 2 bianchi d'uovo montati a neve, sale e pepe nero, brodo vegetale, 300 g di farina gialla bramata per polenta, 50 g di burro, 100 g di Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine di oliva, 20 g di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, 300 g di insalatina novella, vino bianco profumato

Preparazione

Battere i petti di gallina Modenese, tagliarli a metà salarli e peparli. A parte con il macinato di petto fare una farcia con i pinoli, il bianco d'uovo e 50 g di Parmigiano Reggiano. Lavorare bene il composto e dividerlo sui petti precedentemente battuti.

Arrotolarli e avvolgerli nel Prosciutto di Modena.

Arrotolarli nuovamente nella pellicola trasparente e farli bollire per 10 minuti (questa operazione ci permetterà di avere dei rotolini regolari). Togliere la pellicola e in una padella antiaderente con poco olio rosolarli bene, bagnarli con il vino bianco e terminare la cottura a fuoco moderato con un poco di brodo vegetale e alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Fare la polenta nel metodo classico, e a cottura unire il burro e il rimanente del Parmigiano Reggiano. Raffreddare e tagliare a rondelle di circa 5 cm di diametro. Friggere le rondelle con olio di oliva fino a che non siano ben croccanti. Pulire l'insalatina novella e condirla con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena il sale e l'olio extravergine di oliva.

Composizione del piatto

Scaloppare il petto di Gallina Modenese e disporlo a corona intorno alle rondelle di polenta, nappare con il fondo di cottura e ultimare il piatto con l'insalatina novella. Guarnire con alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e un filo di olio a crudo.

Vino consigliato: *Lambrusco Salamino di S. Croce DOC*

Note.....
.....
.....
.....

SPUMA DI MORTADELLA SU CROSTINI CROCCANTI, MAZZETTO DI FAGIOLINI, TORTINO DI PATATE DI BOLOGNA E CIPOLLA DI MEDICINA CAMELLATA SU SCAGLIE DI FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone

500 g di Mortadella Bologna IGP, 100 g di besciamella, 250 g di panna fresca, 20 g di pistacchi sgusciati, 18 crostini di pane, 600 g di fagiolini puliti, 1 mazzetto di erba cipollina, 160 g di scaglie grosse di Parmigiano Reggiano DOP, 300 g di cipolla di Medicina, 100 g di zucchero semolato, 2 cucchiaini di aceto di vino bianco, 2 chiodi di garofano

Per il Tortino di patate: 900 g di Patate di Bologna DOP, 200 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, 120 g di burro, 250 g di panna fresca, 3 uova intere, sale e pepe bianco, pane grattugiato

Preparazione

Tagliare a cubetti la mortadella e metterla nel mixer. Passare il tutto al setaccio, incorporare la besciamella e la panna montata e alla fine i pistacchi tritati fini. Mettere in frigorifero la spuma per almeno 1 ora. Tagliare i crostini di pane e metterli in forno; guarnire i crostini con la spuma di mortadella. A parte lessare in acqua salata i fagiolini al dente, raffreddarli leggermente e legarli con l'erba cipollina, condirli poi con un filo di olio extravergine a crudo. Tagliare la cipolla di Medicina a julienne fine e con poco olio a fuoco moderato rosolarla bene, salare e bagnare con l'aceto di vino bianco, unire i chiodi di garofano e infine aggiungere il sale e 1 bicchiere di acqua. Cuocere la cipolla per 15 minuti.

Per il tortino di Patate di Bologna: cuocere le patate con la buccia, a cottura pelarle e schiacciarle, aggiungere il Parmigiano Reggiano, le uova, il burro il sale e il pepe, lavorare bene il composto.

Imburrare gli stampini da forno, passarli nel pane grattugiato, riempirli con il composto di patate e metterli in forno a 180 gradi per 15 minuti.

Comporre il piatto con i crostini alla spuma di mortadella, il mazzetto di fagiolini, e il tortino di patate di Bologna, completare il piatto con la cipolla di Medicina caramellata e alcune scaglie di Parmigiano Reggiano.

Vino consigliato: *Pignoletto dei Colli Bolognesi DOC*

Note.....

.....

.....

BO

CAPPELLACCI DI ZUCCA AL BURRO DI AFFIORAMENTO E SALVIA, CON GELATINA DI VINO DEL BOSCO ELICEO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E ZUCCA FRITTA

Ingredienti per 6 persone

160 g di burro di affioramento, 12 foglioline di salvia, 60 g di Grana Padano DOP in scaglette sottili, 120 g di zucca cruda a cubetti, sale, pepe nero, olio extravergine di oliva

Per la farcia dei Cappellacci: 800 g di zucca Violina cotta al forno, 250 g di Parmigiano Reggiano, 2 uova, noce moscata grattugiata fine, sale

Per la pasta dei Cappellacci: 600 g di farina bianca, 4 uova intere, 1 cucchiaio di olio, 1 pizzico di sale

Per la gelatina di Vino Fortana del Bosco Eliceo DOC: 1/2 litro di vino, 2 g di agar agar in polvere oppure 1/4 di una barretta da 8 grammi, 1 pizzico di sale.

Preparazione

Passare la zucca cotta al forno al setaccio unire gli altri ingredienti della farcia e mettere in frigorifero.

Impastare la farina con le uova, l'olio e il sale e tirare al matterello una sfoglia sottile. Tagliare dei quadrati di sfoglia e farcire con il composto di zucca.

Per le gelatine, mettere al fuoco il vino Fortana e fare ridurre per alcuni minuti, unire il pizzico di sale e la polvere di agar-agar.

Mettere il composto in piccoli stampini e in frigorifero per almeno 30 minuti.

Con poco olio friggere croccante la zucca cruda a dadolini.

Cuocere i Cappellacci in abbondante acqua bollente salata, condirli con il burro leggermente fuso e la salvia.

Disporre nel piatto i Cappellacci al burro e salvia aggiungere le scaglette di Grana Padano e la zucca fritta.

Ultimare il piatto con la gelatina di vino Fortana del Bosco Eliceo DOC.

Una leggera macinata di pepe nero a mulino completerà il piatto.

Vino consigliato: *Fortana del Bosco Eliceo DOC*

Note.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

GARGANELLI ALLE VONGOLE CON SCALOGNO DI ROMAGNA, OLIO DI BRISIGHELLA, PICCOLO SFORMATINO DI ERBE AROMATICHE E FILETTI DI TRIGLIA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Ingredienti per 6 persone

500 g di Garganelli, 900 g di vongole dell'Adriatico, 200 g di zucchine , 300 g di Scalogno di Romagna IGP, 12 piccoli filetti di triglia nostrana, olio extravergine di oliva di Brisighella DOP, sale dolce di Cervia, 1 spicchio di aglio, 10 g di maizena, prezzemolo tritato, vino bianco, pepe nero

Per lo sformatino: 1/2 litro di latte, 100 g di farina, 100 g di burro, 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana e basilico), 6 filetti di triglia nostrana, sale dolce di Cervia

Preparazione

Con l'olio di Brisighella rosolare l'aglio in camicia e aggiungere le vongole ben lavate, il prezzemolo e un goccio di vino bianco, cuocere alcuni minuti fino ad apertura delle vongole, salare e pepare. Sgusciare le vongole e mantenere l'acqua di cottura.

Tagliare a rondelle sottili lo Scalogno di Romagna, infarinare e friggere in olio di Brisighella. Tagliare le zucchine solo la parte verde a mezza luna e rosolare con poco olio, aggiungere le vongole, l'acqua di cottura e legare la salsa con pizzico di maizena. Rosolare i filetti di triglia con il sale dolce di Cervia. Cuocere i Garganelli in abbondante acqua bollente salata, colarli e condirli con la salsa di vongole e zucchine.

Per lo sformatino: fare una besciamella consistente con il latte il burro e la farina. Rosolare con l'olio di Brisighella a fuoco vivace 6 filetti di triglia, salare e pepare. Tritare le erbe aromatiche. Unire tutti gli elementi e regolare di sale e pepe. Ungere gli stampini e riempire con il composto. Mettere in forno a 160 gradi per 20 minuti.

Comporre il piatto mettere al centro i Garganelli con sopra lo scalogno fritto, a lato lo sformatino e i filetti di triglia. Guarnire il piatto con alcune foglioline di erbe aromatiche.

Un filo di olio extravergine di Brisighella a crudo completerà il piatto.

Vino consigliato: *Albana di Romagna DOCG*

Note.....
.....
.....

POLLO ROMAGNOLO FARCITO CON CARNI BIANCHE E STRIDOLI CON CREMA DI RAVIGGIOLO E BRUCIATINI DI MORA ROMAGNOLA AL SANGIOVESE

Ingredienti per 6 persone

1 pollo Romagnolo di circa 2 kg , 400 g di carni bianche di tacchino e vitello, 300 g di stridoli (erbetta di campo) oppure 300 g di spinaci piccoli, 100 g di pinoli, 300 g di formaggio Raviggiole, 500 g di pancetta di Mora Romagnola, 250 g di panna fresca, sale e pepe nero macinato grosso, 50 g di carote, 50 g di sedano, 50 g di cipolla, olio extravergine di oliva Colline di Romagna DOP, 1/2 di litro di Sangiovese di Romagna DOC, vino bianco profumato, 400 g di misticanza di insalate

Preparazione

Disossare il pollo Romagnolo avendo cura di non rompere la pelle. Distendere il pollo, salarlo e peparlo e togliere alcune parti della coscia e con queste formare delle striscioline di carne. Pulire e lavare bene gli stridoli o gli spinaci e scottarli in una padella con poco olio. A parte con l'aiuto del mixer fare una farcia con la carne di vitello e tacchino in uguale misura. Aggiungere i pinoli salare e pepare. Distendere la farcia sul pollo, aggiungere le striscioline di carne e gli stridoli. Arrotolare bene il pollo Romagnolo e legarlo con lo spago da arrosti. In una casseruola capiente fare rosolare la carota, il sedano e la cipolla tagliata grossolanamente, aggiungere il pollo, rosolare bene il tutto, bagnare con il vino bianco e mettere in forno a 160 gradi per circa 2 ore. Togliere dal fuoco e passare al mixer il fondo.

Per la crema di Raviggiole: sciogliere a fuoco moderato il Raviggiole con la panna e passarlo al setaccio.

Per i bruciatini di Mora Romagnola: tagliare la pancetta a striscioline metterla in una padella antiaderente e porla sul fuoco basso fino a che non risulti croccante, sgrassarla e bagnarla con il Sangiovese di Romagna.

Composizione del piatto

Tagliare il pollo Romagnolo a fettine disporlo nel centro del piatto, nappare un lato con la crema di Raviggiole e l'altro con il fondo di cottura. Servire con la misticanza di insalate condita con l'olio extravergine Colline di Romagna e poco sale. Completerà il piatto i bruciatini di Mora Romagnola.

Vino consigliato: Sangiovese di Romagna DOC giovane

Note.....

Vi presentiamo 13 itinerari enogastronomici per orientarvi in un ideale viaggio dei sensi: le Strade dei Vini e dei Sapori dell' Emilia-Romagna.



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI PIACENTINI
www.stradadeicollipiacentini.it



STRADA DEL CULATELLO DI ZIBELLO
www.stradadelculatello.it



STRADA DEL PROSCIUTTO E DEI VINI DEI COLLI DI PARMA
www.stradadelprosciutto.it



STRADA DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO
www.stradadelfungo.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI COLLINE DI SCANDIANO E DI CANOSSA
www.stradaviniesapori.re.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLE CORTI REGGIANE
www.stradavinicortireggiane.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI CITTÀ CASTELLI CILIEGI
www.cittacastelliciliegi.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PIANURA MODENESE
www.terrepiane.net



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PROVINCIA DI FERRARA
www.stradaviniesaporiferrara.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI D'IMOLA
www.stradaviniesapori.it



STRADA DEL SANGIOVESE E DEI SAPORI DELLE COLLINE DI FAENZA
www.stradadelsangiovese.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA
www.stradavinisaporifc.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI RIMINI
www.stradadeivinidirimini.it

