

 Regione Emilia-Romagna

MOLLUSCHI E CROSTACEI, LA GASTRONOMIA ADRIATICA

Sandro Bignami



Sandro Bignami

Illustrazioni di Umberto Sgarzi

*Molluschi e crostacei,
la gastronomia adriatica*



Assessorato alle attività produttive, sviluppo economico e piano telematico

Assessore, Duccio Campagnoli

Direzione attività produttive, commercio, turismo

Direttore generale, Morena Diazzi

Servizio economia ittica

Aldo Tasselli

Istruttore amministrativo gestione politiche acque interne

Giampietro Collina

Coordinamento attività di promozione e comunicazione

Carmen Guerriero

Segreteria attività di promozione e comunicazione

Valentina Gerini, Laura Bordoni

Consulenti editoriali

Nicola Bucci, Francesca Domenichini

Impaginazione grafica

Jlenia Scarpello

Autore

Sandro Bignami

Illustrazioni

Umberto Sgarzi

Pubblicazione a cura della Regione Emilia-Romagna, da un'idea di Carmen Guerriero. L'autore ringrazia Filippo Bignami e Giampietro Collina per le insostituibili informazioni gastronomiche ed enologiche.

© Copyright 2008 by Greentime SpA - via Ugo Bassi, 7 - 40121 Bologna

Tel. 051.223327 - Fax 051.222946 - E-mail: info@greentime.it

Proprietà letteraria riservata - Printed in Italy

Disegno di copertina: Umberto Sgarzi

Stampa: Litografia Sab - Via San Vitale 20/c - Trebbo di Budrio (Bo)

Finito di stampare nel mese di maggio 2008

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'Autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'Autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Sommario

Presentazione pag. V

Introduzione » VII

Gli antipasti

Ostriche in salsa al Pignoletto pag. 1

I nidi del professore » 2

Bernoccoli all'effluvio di timo » 3

Aragosta "Paradosso" » 4

Torrette di piovra e patate » 5

Fagottini alla polpa di granchio » 6

Trionfo ghiacciato alle salse » 7

Crostoni alla marinara » 8

Seppie con finocchi » 9

Zuppe e brodetti

Zuppa di scampi e moscardini con prataioli pag. 10

Guazzetto di lumachine di mare » 11

Brodetto di vongole all'uovo » 12

Zuppetta di calamari con verza » 13

Passato di gamberi » 14

Crema rossa con dadini di seppia » 15

Vellutata alla Stracci » 16

Zuppa di verdure e cozze » 17

Insalate e piatti unici

Insalata d'ostriche pag. 18

Una mareggiata » 19

Mistione di mazzancolle con radicchio stufato » 20

Condita di piovra al mais » 21

Retata di mare » 22

Insalata di cannolicchi » 23

Orzetto marinaro » 24

Cappesante e verdi della "Valle de' Conti" » 25

I primi

Riso, zucca e crostacei.....	pag. 26
Tagliolini miramare	» 27
Gnocchi classici con cozze.....	» 28
Risottino all'aglio con le veraci e le chioccioline.....	» 29
Maltagliati Brancaleoni	» 30
Raviolone aperto con cappesante	» 31
Spaghetti ai ricci alla moda di Marcello	» 32
Risotto con le telline.....	» 33
Stricchetti con seppioline	» 34
Strozzapreti con polpo e asparagi.....	» 35
Garganelli ai moscardini.....	» 36
Cappellacci con ragù di fasolari.....	» 37

I secondi

Astice su letto di gallinella	pag. 38
Aragoste in salsa.....	» 39
Cannocchie alla Ferretti.....	» 40
Patata don Alfonso.....	» 41
Gratin Nettuno	» 42
Pettini al sedano.....	» 43
Polpo in toccino	» 44
Crespelle con cappesante.....	» 45
Mazzancolle alla pancetta piacentina	» 46
Totani imbottiti	» 47
Scamponi Sant'Apollinare.....	» 48
Stufato di calamari.....	» 49
Gemme adriatiche sui fagiolini	» 50
Seppie in umido.....	» 51
Polentina al sugo di veraci	» 52
Fagioli e code di gambero	» 53
Moscardini alle biete	» 54
Spiedini pinetina	» 55

Presentazione

*F*ar conoscere la realtà del settore ittico della Regione Emilia-Romagna è, indubbiamente, un obiettivo di rilievo. In ogni epoca, la pesca marittima ha rappresentato un comparto produttivo di basilare importanza per il territorio emiliano-romagnolo ed una consolidata vocazione per la nostra gente. Le marinerie dei comuni litoranei si sono così gradualmente evolute nel tempo, grazie anche al turismo ed oggi costituiscono un punto di eccellenza nel panorama economico. In quest'ultimo quinquennio si può affermare che si è fatto molto per fornire strumenti innovativi al settore ittico, come la certificazione, la tracciabilità, la trasformazione e la commercializzazione. Tutti elementi di fondamentale rilevanza per garantire al consumatore un prodotto di qualità. Non è da sottovalutare, al riguardo, l'immagine divulgativa che hanno avuto i quattro volumi di ricette pubblicati in questi ultimi anni dalla Regione Emilia-Romagna, che ci avvicinano ai sapori inestimabili del nostro mare. Così la buona cucina diventa ancora una volta lo strumento per un legame indissolubile con la cultura e le tradizioni tipiche della nostra realtà emiliano-romagnola.



Duccio Campagnoli

Assessore alle attività produttive,
sviluppo economico e piano telematico



Introduzione



Il mare Adriatico, il mare di noi emiliano-romagnoli, è sicura ed assortita origine di prodotti ittici che ben si prestano ad una miriade di preparazioni culinarie, dalle più consuete e popolari ad altre indubbiamente più attuali ed innovative.

Da tempo, con questi ricettari, promuoviamo con convinzione e dedizione il consumo dei prodotti ittici della nostra Regione, siano essi delle acque interne, delle valli salmastre (le acque “di mezzo”) e del mare. Questa volta presentiamo e proponiamo cinquantacinque suggerimenti culinari per molluschi e crostacei, un patrimonio del nostro mare prezioso e gustoso, sempre presente, a seconda ovviamente della stagionalità, in pescherie e supermercati.

È indiscutibile che molluschi e crostacei dell’Adriatico sono considerati eccellenti per qualità organolettiche, olfattive e aromatiche rispetto a specie analoghe provenienti da altre aree di pesca. Lungi da noi qualsiasi sospetto campanilistico, ma solo l’intento di favorire e sviluppare la gastronomia ittica sulle tavole dei consumatori e, perché no, dei ristoratori presentando questa raccolta di ricette spesso semplici e rapide ma sempre appetitose, nutrienti e saporite.

Un ringraziamento particolare a tutti gli amici che hanno contribuito alla stesura di questo volume proponendo le loro ricette o indirizzandomi sulla “retta via”, gastronomica... va da sé.

Sandro Bignami

Le ricette

Gli antipasti



*Zuppe
e brodetti*



*Insalate
e piatti unici*



I primi



I secondi



Ostriche in salsa al Pignoletto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 24 grosse ostriche
- ❖ uno scalogno di Romagna Igp
- ❖ una carota del ferrarese
- ❖ burro
- ❖ una zucchina
- ❖ 2 piccoli pomodori
- ❖ 3 dl di Pignoletto di Zola Predosa
- ❖ 2 tuorli
- ❖ 4 cucchiaini di panna liquida
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Aprire le ostriche, raccogliere il liquido in una scodella e filtrarlo. Svellere i molluschi e sciacquare le valve concave. Ridurre a julienne carota e zucchina (di quest'ultima adoperare la buccia con un sottile strato di polpa ricavandone dei bastoncini verdi). Tagliare a listarelle anche i pomodori spellati e privati dei semi. Cuocere per 6 minuti le verdure preparate con 25 g di burro, lo scalogno tritato finemente, sale e pepe. Poi tenere da parte. Far ridurre il Pignoletto di circa la metà. Sistemare i tuorli in una casseruola a bagnomaria, unirvi un cucchiaino d'acqua e una presina di sale, dopodiché sbatterli finché diventeranno cremosi. Aggiungere a filo prima il Pignoletto poi la panna, sempre mescolando. Lasciar addensare la salsa, quindi amalgamarvi le verdure predisposte, mescolare e tenere in caldo nel bagnomaria a fuoco spento. Scaldare le ostriche nel loro liquido, scolarle e distribuirle nelle conchiglie. Versarvi sopra la salsa calda e passare per pochi momenti sotto il grill. A piacere, insaporire la salsa al Pignoletto con un cucchiaino di liquido delle ostriche.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto frizzante di Zola Predosa

Ricetta di Maria Letizia Gaggioli



I nidi del professore

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 8 noci di cappesante
- ❖ 8 mazzancolle
- ❖ 2 porri giovani
- ❖ un cespo di indivia scarola
- ❖ 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva Dop di Brisighella
- ❖ un bicchiere di vino bianco
- ❖ un trito di erba cipollina
- ❖ alcune gocce di limone
- ❖ sale



Preparazione

Brasare al forno le cappesante e le mazzancolle con sale e olio. Controllare la temperatura del forno perché non superi i 120° C ed accertarsi che le noci delle cappesante non asciughino durante la cottura. Bagnarle con il vino bianco e cospargerle di erba cipollina. A cottura conclusa, tagliare porri e indivia scarola molto finemente e cuocerli in padella verificando che restino delicatamente croccanti. Predisporre su un piatto le verdure croccanti a forma di nido, adagiandovi sopra le cappesante e le mazzancolle. Emulsionare il fondo di cottura con olio extravergine, condire i nidi e salare con misura prima di servire.

Vino proposto

Montuni del Reno

Ricetta del prof. Romano Trombetti



Bernoccoli all'effluvio di timo

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ un kg di cozze
- ❖ 300 g di gamberetti
- ❖ 2 porri
- ❖ 2 dl di vino bianco secco
- ❖ 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- ❖ un rametto di timo
- ❖ pepe



Per la pastella

- ❖ 100 g di farina 00
- ❖ 2 dl di birra chiara
- ❖ 2 uova
- ❖ mezza bustina di lievito in polvere
- ❖ olio extravergine d'oliva delle Colline di Rimini
- ❖ olio di semi di arachidi
- ❖ sale e pepe

Per la salsa

- ❖ 200 g di maionese
- ❖ un cucchiaino di cren grattugiato
- ❖ il succo di un limone
- ❖ sale

Preparazione

Raschiare e lavare le cozze, eliminare il bisso e farle aprire a fuoco vivo in una caseruola con il coperchio insieme a un cucchiaino di prezzemolo, un dl di vino e una macinata di pepe. Tirare fuori i molluschi dalle valve e posarli in una ciotola. Lessare per qualche attimo i gamberetti sgusciati e privati del filetto nero sul dorso in abbondante acqua salata con il vino rimasto e i porri tritati. Scolare gamberetti e porri e aggiungerli alle cozze. Irrorare con il liquido di cottura delle cozze filtrato, profumare con il timo e marinare in frigorifero per un'ora. Frattanto preparare la pastella: sbattere i tuorli e mescolarli con la farina, il lievito e un cucchiaino di olio extravergine. Diluire gradualmente con la birra il composto ottenuto e incorporare delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma e il prezzemolo rimasto. Regolare di sale e pepe e lasciare lievitare per una ventina di minuti. Scolare dalla marinata i porri, le cozze e i gamberetti, asciugarli e amalgamarli alla pastella. Prelevare con un cucchiaino piccole quantità del composto preparato e friggerle, poche alla volta, in abbondante olio di semi bollente. Misturare la maionese con il cren, il succo di limone e un pizzico di sale e servirla con i bernoccoli (o bignè) caldi.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto Spumante

Ricetta di Igles Corelli



Aragosta “Paradosso”

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ una coda di aragosta di 500 g
- ❖ una carota
- ❖ una costola di sedano
- ❖ un porro
- ❖ una cipolla
- ❖ 80 g di burro
- ❖ erba cipollina
- ❖ cerfoglio
- ❖ uno spicchio d'aglio bianco di Monticelli
- ❖ un limone
- ❖ farina
- ❖ un uovo
- ❖ pangrattato
- ❖ un cespo di radicchio
- ❖ sale



Preparazione

Lavorare 40 g di burro morbido con la scorza grattugiata del limone, l'aglio schiacciato e le erbe tritate fini così da ottenere una crema omogenea. Spanderla su un foglio di carta da forno, modellare un rotolino, avvolgerlo nella carta e riporre in frigo a rassodare. Bollire 2 litri d'acqua con carota, sedano e porro a tocchetti, immergervi la coda di aragosta e cuocerla per 6 minuti dalla ripresa del bollire. Poi, sgocciolarla, tranciare il guscio, estrarre la polpa intera con delicatezza e asciugarla con carta da cucina. Incidere la polpa nel senso della lunghezza e spalmare l'interno del taglio con il burro aromatizzato. Passare l'aragosta nella farina, nell'uovo appena sbattuto e infine nel pangrattato, quindi farla colorire nel burro avanzato. Infine affettarla e servirla come antipasto con le foglie del radicchio scottate per pochi istanti in acqua bollente salata.

Vino proposto

Colli di Parma Spumante

Ricetta di Danilo Angè



Torrette di piovra e patate

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 1,2 kg di piovra
- ❖ 260 g di patatine novelle di Bologna
- ❖ una carota
- ❖ 7 grani di pepe
- ❖ 4 foglie d'alloro
- ❖ un bicchiere di vino bianco secco
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ 3 cucchiaini di aceto balsamico di Modena
- ❖ 3 pomodori
- ❖ prezzemolo
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Collocare la piovra in una comoda pentola, immergerla completamente in acqua fredda, aggiungervi le carote raschiate e tagliate a rondelle, l'alloro, l'aglio sbucciato, il vino e i grani di pepe. Coprire e cuocere per 60 minuti circa a calore moderato: l'acqua infatti deve "fremere" appena. Scolare la piovra, conservando poca acqua di cottura e raffreddarla qualche minuto. Cuocere le patate. Scolarle e da fredde tagliarle a piccoli cubetti raccogliendole in una terrina. Condirle con un pizzico di sale, una macinatina di pepe e abbondante prezzemolo tritato fine mescolando delicatamente. Con le mani spellare la piovra, staccando le ventose dai tentacoli, quindi immergerla nell'acqua di cottura tenuta e lasciarla raffreddare del tutto. Infine, tagliarla a rondelle sottili con un affilato coltello. Posizionare uno stampino ad anello di 12 cm (del tipo usato per tagliare i biscotti) su ogni piatto individuale, distribuirvi all'interno le patate e pressarle con un cucchiaio in modo da formare uno strato compatto. Spartire nelle formine anche la piovra e far riposare per alcuni minuti in modo che l'insalata si consolidi nella forma. Sbatte-re 6-7 cucchiaini d'olio in una terrina con l'aceto. Togliere le formine dai piatti e guarnire con i pomodori a cubetti. Versarvi sopra il condimento preparato e completare con una macinata di pepe prima di servire gli invitati.

Vino proposto

Bianco di Castelfranco Emilia

Ricetta di Nazarena ed Ermo Bisini



Fagottini alla polpa di granchio

Ingredienti (per 8 persone)

- ❖ un litro di latte
- ❖ 160 g di farina
- ❖ 4 uova
- ❖ 420 g di polpa di granchio
- ❖ 1 dl di vino bianco secco
- ❖ 2 scalogni di Romagna Igp
- ❖ 2 porri
- ❖ 70 g di burro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Aprire le uova in una ciotola, aggiungere 100 g di farina setacciata con un colino a maglie fitte e diluire il composto con 4 dl di latte versato a filo. Regolare di sale e pepare. Coprire la pastella e lasciarla riposare a temperatura ambiente per mezz'ora. Frattanto lavare 4 foglie di porro, preferendo le più interne e bianche, ricavarne 24 lunghe listarelle e scottarle per 3/4 minuti in acqua bollente salata. Scolarle e metterle su un canovaccio ad asciugare. Fondere in una casseruola 60 g di burro, unire la farina residua, poi diluire con il latte avanzato. Portare ad ebollizione rimescolando, salare, pepare e cuocere per 7 minuti. Mondare e lavare la parte bianca del porro rimasta e tritarla assieme agli scalogni sbucciati. Disporre il trito in una casseruola con 4 cucchiaini d'extravergine ed appassirlo a fuoco tenue, aggiungere la polpa di granchio sgocciolata, nettata da eventuali residui di chele e sbriciolata, indi bagnare con il vino. Mescolare e far appassire il tutto a fuoco vivo. Salare, pepare e cuocere ancora per 5 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere 6 cucchiaini della besciamella prima preparata. Spenellare d'olio una padella antiaderente di 22 cm di diametro e versarvi 2-3 cucchiaini della pastella tenuta a riposare. Cuocere una crespella facendola dorare uniformemente da entrambe le parti. Prepararne altre nello stesso modo, fino ad esaurimento della pastella (si dovranno ottenere 24 crespelle). Mettere un cucchiaino di composto di granchio al centro di ogni crespella, chiuderla a fagottino e legarla con una listarella di porro. Posizionare le crespelle in una pirofila imburrata e cuocerle in forno già caldo a 180° C per 12 minuti. Servire i fagottini accompagnandoli con la besciamella calda rimasta.

Vino proposto

Colli Piacentini Pinot Spumante

Ricetta di Mirco Carati



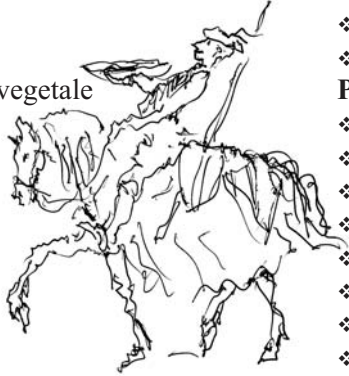
Trionfo ghiacciato alle salse

Ingredienti (per 4-5 persone)

- ❖ 12 ostriche
- ❖ 16 tartufi di mare

Per la salsa di scalogno e dragoncello

- ❖ 20 g di burro
- ❖ uno scalogno
- ❖ 35 g di farina
- ❖ 7,5 dl di brodo vegetale
- ❖ prezzemolo
- ❖ dragoncello
- ❖ sale e pepe nero



Per la salsa all'origano

- ❖ origano fresco
- ❖ 2 limoni
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ prezzemolo
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale

Per la salsa agrodolce

- ❖ un peperone rosso
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ mezzo cucchiaino di zucchero
- ❖ un pizzico di peperoncino
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ aceto
- ❖ sale

Preparazione

Per la salsa di scalogno e dragoncello: sciogliere il burro in un tegamino e rosolare lo scalogno tritato fine. Unire la farina e mescolare con cura, finché risulterà imbiandita. Versare gradualmente il brodo vegetale caldo, mescolando in continuazione per evitare di formare grumi. Lasciar cuocere finché la salsa risulterà addensata, salare e pepare. Profumare con il prezzemolo e il dragoncello tritati e raffreddare mescolando ogni tanto. Per la salsa all'origano: scaldare un bicchiere d'olio in un pentolino, aggiungere il succo filtrato dei limoni e mezzo bicchiere d'acqua. Salare e unire l'aglio schiacciato, un ciuffo di prezzemolo e uno di origano tritati. Far cuocere la salsa a bagnomaria per 5 minuti, miscelando in continuazione con un cucchiaino di legno e lasciarla intiepidire. Per la salsa agrodolce: lavare il peperone e cuocerlo in forno. Spellarlo, eliminare i semi e tagliarlo a striscioline. Saltarle in un pentolino con 2 cucchiaini d'olio e l'aglio. Irrorare con un cucchiaino di aceto, aromatizzare con il peperoncino e cospargere con lo zucchero. Cuocere la salsa per 10 minuti, mescolando, salarla, frullarla e profumarla con ½ cucchiaino di prezzemolo tritato. Aprire ostriche e tartufi di mare con l'apposito strumento. Distribuire i bivalvi in un piatto da portata su un letto di ghiaccio tritato e servirli con le tre salse.

Vino proposto

Reggiano Spumante

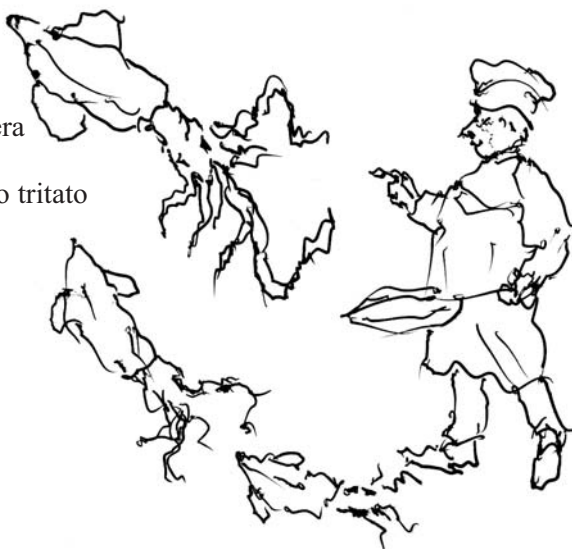
Ricetta di Pietro Scapinelli



Crostoni alla marinara

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 300 g di lenticchie
- ❖ 8 piccoli calamari freschi
- ❖ una cipolla bianca
- ❖ 2 spicchi d'aglio di Voghiera
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ un cucchiaino di prezzemolo tritato
- ❖ un bicchiere di vino rosso
- ❖ un peperoncino
- ❖ 4 fette di pane casereccio
- ❖ sale



Preparazione

Pulire i calamari, lavarli con diligente cura e affettarli sottilmente. Sbucciare cipolla ed aglio, tritarli e rosolarli a fuoco basso per una decina di minuti in una capiente padella con il peperoncino sbriciolato e poco olio extravergine d'oliva. Aggiungere il prezzemolo spezzettato e i calamari, insaporirli a fuoco vivace fino a quando non accennano ad attaccarsi al fondo della padella. Versare il vino rosso e lasciarlo evaporare. Unire le lenticchie, farle insaporire qualche minuto, coprire completamente gli ingredienti con acqua calda e cuocere a fuoco medio, integrando se necessario con altra acqua. Nel frattempo, tostare nel forno caldo le fette di pane e adagiarle poi su 4 piatti piani. Versare il composto preparato sulle fette di pane e servire subito. A piacere, strofinare il pane con uno spicchio d'aglio.

Vino proposto

Sangiovese giovane del Rubicone

Ricetta di Filippo Bignami



Seppie con finocchi

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 500 g di seppioline già pulite
- ❖ 2 finocchi medi
- ❖ mezzo bicchiere di latte
- ❖ un cucchiaio di fecola di patate
- ❖ sale e pepe nero
- ❖ succo di limone
- ❖ 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- ❖ un pizzico di peperoncino piccante in polvere



Preparazione

Mondare i finocchi tenendo da parte la barba, lavarli, dividerli a metà e cuocerli a vapore tenendoli leggermente al dente. Tagliarli a spicchi, quindi affettarli finemente e condirli con olio, sale e pepe. Usando come base il brodo di cottura dei finocchi, cuocere sempre a vapore le seppie per 6/7 minuti. Tagliarle a tocchi, salarle appena e spruzzarle di limone. In un casseruolino preparare una besciamella leggera, cuocendo la fecola con il latte e un pizzico di sale finché si otterrà una consistenza cremosa. Distribuire i finocchi su 4 piatti preriscaldati, coprirli con le seppie e cospargere il tutto con qualche cucchiaio di besciamella. Spolverizzare con il peperoncino piccante in polvere e passare sotto il grill per 3/4 minuti. Servire il piatto caldo, decorato con la barba di finocchio. Come variante, invece della besciamella si può aggiungere una salsa di pomodoro aromatizzata con semi di finocchio.

Vino proposto

Colli di Rimini Rebola

Ricetta di Ettore Liuni



Zuppa di scampi e moscardini con prataioli

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 500 g di funghi prataioli
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ 4 pomodori pelati
- ❖ un mazzetto di rucola selvatica
- ❖ un rametto di timo fresco
- ❖ 350 g di moscardini molto piccoli
- ❖ 430 g di scampi medi
- ❖ un ciuffetto di prezzemolo
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ pepe nero
- ❖ sale



Preparazione

Trifolare in una terrina 2/3 dei funghi prataioli (scegliendo i più grossi) con l'aglio a scagliette, 3 pomodori a pezzettoni, la rucola tagliata grossolanamente, sale, pepe e olio. Dopo circa 12 minuti di cottura frullare il tutto. Saltare in extravergine gli altri funghi con le foglioline di timo, il pomodoro rimasto a dadini e il sale. Quando è evaporata l'acqua di vegetazione, unire i moscardini e, dopo 3/4 minuti, le code degli scampi. Cuocere per 3 minuti, poi togliere dal fuoco. Unire la zuppeta e il pesce saltato direttamente nelle fondine, quindi condire con olio crudo e prezzemolo tritato.

Vino proposto

Colli di Faenza Pinot bianco

Ricetta di Ilaria Massari



Guazzetto di lumachine di mare

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1,6 kg di lumachine di mare
- ❖ 4 grossi pomodori maturi ma sodi
- ❖ una cipolla dorata di Medicina
- ❖ 3 panini al latte
- ❖ un ciuffo di finocchietto
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare le lumachine sotto acqua fredda corrente. Nettare i pomodori, lavarli, gettare i semi e tagliarli a pezzetti. Spellare la cipolla, tritarla ed appassirla in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio. Unire i pomodori, il finocchietto, poco sale e una macinata di pepe. Aggiungere le lumachine, mescolarle al sugo e coprirle, appena più che a filo, di acqua. Continuare la cottura, mescolando di tanto in tanto, finché il sugo si sarà ristretto. Poco prima di servire, affettare i panini, tostarli, irrorarli con un filo d'olio e servirli con il guazzetto.

Vino proposto

Pagadebit di Romagna

Ricetta di Alessandro Molinari Pradelli



Brodetto di vongole all'uovo

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 2,2 kg di vongole
- ❖ 65 ml d'olio extravergine d'oliva
- ❖ 6 fette di pancarré
- ❖ 50 ml d'olio di arachidi
- ❖ una cipolla
- ❖ 90 ml di vino bianco
- ❖ 4 tuorli
- ❖ il succo di 2 limoni
- ❖ 3 rametti di prezzemolo
- ❖ 20 fili di erba cipollina
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Purgare le vongole sotto al getto d'acqua corrente. Scaldare l'olio di arachidi in una padella. Scartare la crosta del pancarré, sezionare le fette a triangoli, friggerle e scolarle su carta. Triturare il prezzemolo e metterlo in una ciotola, unirvi i tuorli, il succo filtrato dei limoni, il pepe e l'erba cipollina tagliuzzata a pezzetti. Mettere le vongole in un tegame, versarvi il vino, coperchiare e far cuocere a fiamma alta finché si saranno aperte. Assaggiare e salare se occorre. Scolarle tenendole da parte e filtrarne il liquido. Sbucciare la cipolla, tritarla sottile e rosolarla nell'olio d'oliva, versare il liquido filtrato delle vongole e far asciugare a fuoco medio per 6 minuti. Aggiungere le vongole (con le valve), lasciar insaporire un paio di minuti mescolando. Togliere il tegame dal fuoco, versarvi la salsa di tuorli e mescolare affinché si distribuisca omogeneamente il tutto. Servire il brodetto con i crostini di pancarré fritti.

Vino proposto

Colli di Parma Pinot grigio

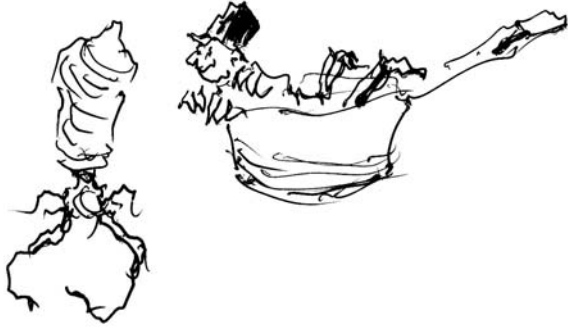
Ricetta di Maria Teresa Fava Majnardi



Zuppetta di calamari con verza

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 900 g circa di calamari
- ❖ una piccola verza riccia molto fresca
- ❖ una presa di semi di finocchio
- ❖ una cipolla piccola
- ❖ 2 bicchierini di liquore “Sassolino”
- ❖ 2 spicchi d’aglio
- ❖ 9-10 fette di pane tostato
- ❖ olio extravergine d’oliva
- ❖ sale



Preparazione

Pulire i calamari, risciacquarli e ridurli a tocchetti. Lavare la verza, scolarla, tagliarla a striscioline e farla appassire in padella con poco olio, la cipollina affettata sottilmente e i semi di finocchio. Salare a proprio piacere, coprire e lasciar stufare a fuoco tenue per una dozzina di minuti. Saltare a fiamma tosta i calamari in un'altra padella con olio e aglio intero. Dopo qualche minuto togliere l'aglio e insaporire con un pizzico di sale e il “Sassolino” del modenese. Quando il fondo di cottura apparirà cremoso, unire la verza e amalgamare il tutto, sempre a fuoco alto. Portare il tavolo con il pane tostato.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa bianco



Passato di gamberi

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 650 g di gamberi interi
- ❖ 8 code di scampi
- ❖ uno scalogno
- ❖ una piccola carota
- ❖ il bianco di un porro piccolo
- ❖ un mazzetto di erbe aromatiche (timo, prezzemolo, dragoncello)
- ❖ una foglia d'alloro
- ❖ 1 dl di liquore all'anice
- ❖ 2 dl di vino bianco secco

- ❖ 100 g di polpa di pomodoro
- ❖ 20 g di fecola di patate
- ❖ 1 l circa di brodo vegetale
- ❖ 50 g di burro
- ❖ 1 dl di panna fresca
- ❖ sale e pepe bianco



Preparazione

Pulire e tritare finemente scalogno, porro e carota e farli stufare a fiamma bassissima con il burro per 10 minuti. Aggiungere le erbe aromatiche e proseguire la cottura altri 5 minuti. Unire i gamberi interi lavati e farli saltare a fuoco esuberante per una manciata di minuti. Sfumare con l'anice, indi con il vino, lasciandolo ridurre parzialmente, quindi unirvi circa 3/4 di litro di brodo vegetale bollente e la polpa di pomodoro. Salare e far sobbollire per una dozzina di minuti circa, inserendo a metà cottura le code degli scampi. Scolare i crostacei e sgusciarli, tenendo da parte le code, cercando di non rovinare quelle degli scampi perché serviranno per la guarnizione. Pestare finemente gusci e teste dei crostacei e poi frullarli nel mixer con la metà del fondo di cottura degli stessi. Passare quindi al colino a maglie fitte. Con il resto del brodo frullare le code dei gamberi, passare al setaccio e in una casseruola miscelare i due composti, portandoli a leggera ebollizione. Poco prima di spegnere rimestare la fecola con la panna e unirla alla crema. Amalgamare energicamente e regolare di sale e pepe. Se la crema fosse troppo densa, diluire con il brodo vegetale bollente tenuto da parte. Aggiungere le code di scampo e a fuoco spento alcune foglioline di prezzemolo.

Vino proposto

Colli Bolognesi Sauvignon

Ricetta di Marcello Dall'Aglio



Crema rossa con dadini di seppia

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 420 g di pomodori freschi
- ❖ 200 g di seppia pulita, fresca e senza tentacoli
- ❖ mezza cipolla
- ❖ farina
- ❖ dado granulare vegetale
- ❖ basilico
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Triturare la cipolla e appassirla in una pentola con 3 cucchiaini d'extravergine. Unirvi i pomodori, lavati e privati dei semi. Cuocerli per circa 6 minuti, finché cominceranno a disfarsi. Aggiungere allora una cucchiata di farina, una di dado granulare e 800 g circa d'acqua bollente. Cuocere per altri 8 minuti. Saltare intanto per un paio di minuti in un cucchiaio d'olio la seppia pulita e tagliata a dadini. Salarla poco. Passare la crema con il passaverdure. Servirla calda o tiepida, con dentro la seppia a dadini e il basilico a striscioline.

Vino proposto

Bianco del Sillaro



Vellutata alla Stracci

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 240 g di lenticchie lessate
- ❖ 160 g d'orzo lessato
- ❖ 16 gamberi
- ❖ 2 spicchi d'aglio
- ❖ un rametto di rosmarino
- ❖ 1 dl di grappa bianca
- ❖ una carota
- ❖ una costola di sedano
- ❖ 1,5 l di brodo vegetale
- ❖ 1 dl di panna
- ❖ 200 g di polpa di pomodoro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Insaporire l'orzo in una casseruola con un cucchiaino d'extravergine, unire un litro di brodo, il sedano e la carota a tocchetti, uno spicchio d'aglio e il sale. Coprire e cuocere per una dozzina di minuti circa. Frullare le lenticchie con il brodo residuo, trasferirle nel recipiente con l'orzo, unire la polpa di pomodoro e far sobbollire per una manciata di minuti. Rosolare l'aglio rimasto in 3 cucchiaini d'olio, accorpare gli aghi di rosmarino, i gamberi e cuocere per 5 minuti. Bagnarli con la grappa, lasciarla evaporare e togliere i gamberi dalla padella. Incorporare alla vellutata la panna, lasciarla sul fuoco ancora per 3/4 minuti, poi suddividerla in 4 ciotole, condire con extravergine a crudo e completare con i gamberi sgusciati.

Vino proposto

Trebbiano di Romagna

Ricetta di Gianni Nobili



Zuppa di verdure e cozze

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ un kg abbondante di verdure di stagione (zucchine, biette, spinaci, sedano, patate, rape)
- ❖ 700 g di cozze
- ❖ 50 g di olio extravergine d'oliva
- ❖ una cipolla grossa
- ❖ 5 foglie di basilico
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ un rametto di rosmarino
- ❖ sale e pepe
- ❖ pane per i crostini



Preparazione

Pulire, lavare e lessare in acqua salata le verdure, facendole cuocere a lungo per estrarre un brodo decisamente denso. Appassire la cipolla sminuzzata in una casseruola con l'olio, profumando il soffritto a piacere con basilico, prezzemolo e rosmarino. Aggiustare di sale e pepe, quindi versare il soffritto nella zuppa di verdura. Dopo aver perfettamente lavato e raschiato le cozze, farle aprire in un tegame coperto su fuoco "pimpante". Staccare ora i molluschi dalle valve che si saranno spalancate, filtrare l'acqua fuoriuscita dalle cozze e versare anche questa nel brodo di verdura e, mescolando, proseguire la cottura a fuoco medio. Tagliare il pane a fette non molto sottili e tostarle in forno già caldo. Sistemare i crostini di pane sul fondo di 6 scodelle, coprirli con la zuppa di verdure e completare con una cucchiata di cozze in ciascuna. Servire tempestivamente la zuppa ben calda.

Vino proposto

Colli d'Imola Pignoletto

Ricetta di Gianni Nobili



Insalata d'ostriche

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 24 ostriche
- ❖ 8 fette di prosciutto crudo dolce
- ❖ 2 mazzetti di rucola
- ❖ 60 g di scaglie di Parmigiano Reggiano non troppo stagionato
- ❖ 2 scalogni
- ❖ un cetriolo
- ❖ una costa di sedano
- ❖ una carota
- ❖ 3 cucchiaini di Aceto balsamico di Reggio Emilia
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale
- ❖ polvere di peperoncino piccante



Preparazione

Lavare molto bene le ostriche, aprirle a crudo con l'apposito strumento e trasferire i molluschi in una terrina. Pulire il sedano e gli scalogni e tritarli finemente. Tagliare il cetriolo e la carota a rondelle. Mescolare il tutto alle ostriche e condire con 3 cucchiaini di extravergine, un pizzico di sale e l'aceto balsamico. Coprire con un foglio di pellicola trasparente e lasciar marinare per 45 minuti. Intanto lavare la rucola ed asciugarla. Dorare le fette di prosciutto con un filo d'olio in un padellino antiaderente. Disporle ancora calde sui piatti individuali. Aggiungere la rucola, le carote, le ostriche con la loro marinata e le scaglie di Parmigiano Reggiano. Irrorare con un filo d'olio, profumare con una spolverata di piccante polvere di peperoncino e servire.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Pinot

Ricetta di Pietro Scapinelli



Una mareggiata

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ un polpo di circa 600 g
- ❖ 550 g di cozze
- ❖ 450 g di vongole veraci
- ❖ 240 g di moscardini
- ❖ 300 g di code di scampi
- ❖ 250 g di canocchie
- ❖ 300 g di fagiolini
- ❖ un rametto di menta
- ❖ una manciata di gallinella (soncino)
- ❖ un ciuffo di coriandolo
- ❖ 2 dl di vino bianco secco
- ❖ 3 spicchi d'aglio di Voghiera
- ❖ 3 cipollotti
- ❖ 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare con zelo le vongole e lasciarle a mollo in acqua fredda salata almeno un'ora. Pulire e lavare anche cozze, moscardini e polpo. Lessare il polpo per 30 minuti in abbondante acqua salata, unire i moscardini, proseguire la cottura per 20 minuti e lasciarli intiepidire nella stessa acqua. Nettare gli scampi e lessarli per 3 minuti in acqua bollente salata. Cuocere poi le canocchie al vapore e pulirle. Mondare i fagiolini, tagliarli a cilindro e lessarli al dente in abbondante acqua bollente salata. Tritare l'aglio con il coriandolo e rosolarli con un cucchiaino d'olio. Aggiungere le cozze e le vongole, bagnarle con il vino, coprire e lasciarle aprire a fuoco vivo. Estrarre i molluschi dalla metà delle cozze e delle vongole e lasciare quelli rimasti nelle conchiglie. Filtrare il liquido di cottura e tenerlo da parte. In una ciotola condire le vongole, le cozze, le code degli scampi, le canocchie, il polpo sgocciolato e tagliato a pezzetti, i moscardini, i fagiolini, la gallinella e i cipollotti affettati sottili con l'olio rimasto e il liquido di cottura delle conchiglie. Profumare con la menta tritata, regolare di sale e pepe, mescolare e subito servire.

Vino proposto

Bosco Eliceo Sauvignon

Ricetta di Giacinto Rossetti



Mistione di mazzancolle con radicchio stufato

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 cespi di radicchio (circa 380 g)
- ❖ 16 mazzancolle
- ❖ un ciuffo abbondante di prezzemolo
- ❖ uno spicchio d'aglio di Voghiera
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare i cespi di radicchio e tagliarli a pezzi di 4/5 cm di altezza, esclusa la parte finale vicino ai gambi, che saranno tagliati in 4 spicchi. Pulire le mazzancolle, sgusciarle, lasciando attaccata la testa e la parte finale della coda, incidere sul dorso, eliminare il filetto nero, lavarle ed asciugarle. Scaldare un filo d'olio in una padella e farvi dorare lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato. Eliminarlo, aggiungendo la parte finale dei cespi di radicchio. Salare, mettere il coperchio e lasciar cuocere per circa 5 minuti. Aggiungere il radicchio rimasto, cuocere a fuoco dosto ancora per qualche minuto e regolare di sale e pepe. Saltare a fuoco vivo in un'altra padella le mazzancolle per alcuni minuti, girarle delicatamente e dorarle anche su questo lato, quindi regolare di sale e pepe. Disporre in 4 piatti individuali il radicchio, distribuirvi sopra le mazzancolle, spolverizzare con il prezzemolo tritato e servire.

Vino proposto

Colli di Rimini Bianco

Ricetta di Romano Rossi



Condita di piovra al mais

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ una piovra di circa 1,400 kg (o 2 più piccole)
- ❖ 4 pomodori da insalata
- ❖ 4 coste di sedano bianco con le foglie
- ❖ 120 g di mais lessato
- ❖ una ventina di olive nere denocciolate
- ❖ un limone
- ❖ 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sciacquare la piovra, eliminare il becco centrale e le interiora della sacca e lessarla per 50 minuti in acqua bollente salata. Spegnerne il fuoco e lasciarla freddare nella medesima acqua di cottura, quindi spellarla e tagliarla a cubotti. In una ciotola emulsionare con una frusta l'olio con il succo del limone, una presina di sale e pepe a piacere. Tagliuzzare a pezzetti i pomodori e a rondelle il sedano e collocarli in un'insalatiera. Unire il mais, le olive, le foglioline di sedano e la piovra, condire il tutto con la citronette preparata, amalgamare con cura e servire "ipso facto".

Vino proposto

Colli di Parma Malvasia secca



Retata di mare

Ingredienti (per 4-5 persone)

- ❖ 400 g di filetti di pesce bianco di stagione misto
- ❖ 700 g di cozze e vongole
- ❖ 200 g di moscardini lessati
- ❖ 5 gamberi lessati
- ❖ 5 scampi lessati
- ❖ 400 g di asparagi verdi della “Valle de’ Conti” appena scottati*
- ❖ prezzemolo
- ❖ aglio
- ❖ un limone
- ❖ olio extravergine d’oliva
- ❖ sale e pepe



**È necessario evidenziare che gli asparagi verdi più ricercati dai gastronomi erano e sono quelli coltivati nell’antica “Valle de’ Conti”, luogo che un tempo veniva così chiamato e che comprendeva i territori contigui di Altedo, Baricella e Minerbio. Questa ricetta, come altre che seguiranno, ci è stata concessa dalla Nobile Confraternita “Bella Combriccola dell’Asparago Verde di Altedo”, sodalizio che da anni promuove la valorizzazione gastronomica dell’asparago verde sia primaverile che “destagionalizzato”.*

Preparazione

Spurgare le vongole, poi farle aprire in una padella assieme alle cozze con un filo d’olio e uno spicchio d’aglio. Tenerle da parte in caldo. Cuocere i filetti di pesce in una padella antiaderente con un filo d’olio per pochi minuti: mettere anch’essi da parte in caldo. Disporre sui piatti individuali gli asparagi verdi della “Valle de’ Conti” croccanti, unire i filetti di pesce, guarnire con i gamberi, gli scampi, i moscardini e i bivalvi. Condire il tutto con un’emulsione d’olio, sale, pepe, succo filtrato di limone e poco prezzemolo tritato. Lasciar brevemente riposare, quindi servire questo allegro piatto indubbiamente da compagnia.

Vino proposto

Colli Bolognesi Chardonnay

*Ricetta dell’Associazione Enogastronomica
“Bèle Bèle dal Spèrz Vàird d’Altài”*



Insalata di cannolicchi

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 700 g di cannolicchi freschissimi
- ❖ un porro di 200 g
- ❖ 200 g di valerianella (soncino)
- ❖ 50 g d'olio extravergine d'oliva
- ❖ 40 g di aceto di mele
- ❖ sale e pepe bianco



Per la salsa

- ❖ 50 g d'olio extravergine d'oliva (meglio delicato)
- ❖ 20 g di aceto bianco
- ❖ 3 rametti di prezzemolo
- ❖ un peperoncino verde fresco
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ sale

Preparazione

Porre i cannolicchi a bagno in acqua e sale a dir poco per almeno 5 ore, rinnovandola 3/4 volte. Nettare il porro, tagliarlo a mezzo nel senso della lunghezza e lavarlo. Sezionarlo indi a tocchetti lunghi 5/7 cm, ridurli a striscioline sottili e trasferirle in una capiente ciotola. Sgocciolare i cannolicchi, lavarli attentamente, scolarli e mescolarli alla julienne di porri. Irrorare il tutto con 40 g d'olio sbattuto con l'aceto di mele e una presina di sale e pepe e irrorare molluschi e porri. Coprire con pellicola trasparente e lasciar marinare in frigorifero per 3 ore. Per la salsa: lavare e tritare finemente il prezzemolo con l'aglio spellato e riunirlo in una ciotola con il peperoncino a tocchetti, dopo averlo privato dei semi. Unire olio, aceto, un pizzico di sale e sbatacchiare il tutto con una forchetta. Scaldare una piastra con un cucchiaio d'olio, colare cannolicchi e porri dalla marinata e cuocerli per circa 4-6 minuti finché le valve si saranno aperte e il porro dorato. Trasferirli in un vassoio, recuperare il liquido di cottura, passarli al colino fine, versarlo nella salsa e mescolare. Sgusciare i molluschi (lasciarne alcuni interi, per decorare). Distribuire il soncino lavato e asciugato nei piatti, disponendovi sopra i cannolicchi e la julienne di porro, irrorare ciascun piatto con un cucchiaio di salsa, decorare con i cannolicchi integri e servire.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Pinot

Ricetta di Alfredo Ferretti



Orzetto marinaro

Ingredienti (per 4/5 persone)

- ❖ 180 g di orzo perlato
- ❖ 300 g di gamberi
- ❖ 360 g di polpetti
- ❖ 400 g di sepioline
- ❖ 450 g di pescatrice
- ❖ 350 g di calamaretti
- ❖ un peperone giallo
- ❖ un peperone rosso
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ 2 spicchi d'aglio
- ❖ un cucchiaino raso di zucchero
- ❖ mezzo dl di aceto bianco
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare l'orzo e cuocerlo in acqua abbondante per un'ora. Intanto pulire polpetti, sepioline e calamaretti, lessarli per 12/16 minuti e scolarli. Cuocere nella stessa acqua prima la pescatrice per 18 minuti, poi i gamberi per 6 minuti. Tagliare a listarelle le sacche dei molluschi e ridurre a dadini la pescatrice dopo averla filettata. Sgusciare i gamberi e assemblare tutti i doni del mare in una bastante terrina. Salare, pepare, quindi aggiungere 4/5 cucchiaini di extravergine, l'aglio sbucciato e tagliato a filetti e il prezzemolo finemente tritato. Mondare e lavare i peperoni, tagliarli a fettucce non troppo sottili e rosolarli in un tegame con 3/4 cucchiaini d'olio. Spolverizzare con lo zucchero, bagnare con l'aceto, salare e continuare la cottura su fuoco vivo finché il sughetto formato si sarà leggermente concentrato. A cottura conclusa, scolare l'orzo, freddarlo sotto acqua corrente, scolarlo di nuovo, condirlo con olio, sale e pepe, aggregarlo al misto di mare e ai peperoni, mescolare delicatamente e intavolare.

Vino proposto

Colli Piacentini Valnure

Ricetta di Danilo Angè



Cappesante e verdi della “Valle de’ Conti”

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di cappesante sguosciate e nettate
- ❖ 370 g di asparagi verdi della “Valle de’ Conti”
- ❖ 2 limoni
- ❖ il succo di un’arancia
- ❖ 6 cucchiaini d’olio extravergine d’oliva
- ❖ qualche fogliolina di timo
- ❖ sale



Preparazione

Lessare appena gli asparagi e ricavare la parte verde. Versare in una padella 2 cucchiaini d’olio e farvi saltare le cappesante. Unire il succo di un limone filtrato e cuocere finché diverranno di un colore bianco perlato. Raffreddare asparagi e cappesante, poi tagliare queste ultime a fettine lasciando intera la parte arancione. Preparare il condimento mescolando il succo di arancia all’olio rimasto e aggiungendo le foglioline di timo e il sale. Pelare al vivo il limone rimasto con un coltello affilato, quindi tagliarlo a fettine che andranno mescolate alle cappesante e agli asparagi. Aggiungere la scorza d’arancia tagliata a listarelle dopo aver del tutto eliminato la parte bianca. Versare il condimento, mescolare bene e portare ai commensali.

Vino proposto

Reno Pignoletto

*Ricetta tratta dalla raccolta della Nobile Confraternita
“Bèle Bàle dal Spèrz Vàird d’Altài”
 (“Bella Combriccola dell’Asparago Verde di Altedo”)*



Riso, zucca e crostacei

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 500 g di riso di Molinella
- ❖ 350 g di zucca di Selva Malvezzi tagliata a dadotti
- ❖ 65 g di burro
- ❖ un cucchiaino colmo di prezzemolo tritato
- ❖ 24 scampi
- ❖ 6 canocchie
- ❖ 1,300 l di brodo di verdure
- ❖ uno scalogno di Romagna Igp
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Far bollire il brodo di verdure, immergervi scampi e canocchie puliti e lavati. Dopo 6/7 minuti dalla ripresa del bollore, scolarli, sgusciarli (tranne qualche scampo per poi decorare i piatti) e tenerli da parte. Ributtare nel brodo i gusci e bollire ancora per mezz'ora. Regolare di sale e filtrare con cura, schiacciando i gusci per estrarne tutta la polpa. In una casseruola scaldare 30 g di burro con un cucchiaino d'olio e appassirvi lo scalogno tritato a fiamma esigua. Dopo 5/6 minuti aggiungere la zucca e cuocere all'incirca 10 minuti finché risulterà asciutta. Accorpare il riso e tostarlo per un paio di minuti: unire la polpa delle canocchie, bagnare con parte del brodo bollente e cuocere mescolando di quanto in quanto, aggiungendo all'occorrenza il resto del brodo in più riprese. Saltare gli scampi in una padella con circa 20 g di burro e poco olio per 3/4 minuti. Quando il riso sarà ormai cotto, ma al dente, spegnere, mantecarlo con il burro rimasto, aggiungere gli scampi e rimestare lievemente. Costellare con una manciata di prezzemolo tritato e pepe macinato al momento. Guarnire con gli scampi interi e mettere in tavola.

Vino proposto

Reno bianco

Ricetta di Gianni Nobili



Tagliolini miramare

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di tagliolini
- ❖ 500 g di cozze
- ❖ 200 g di anelli di calamaro
- ❖ 250 g di gamberetti freschi sgusciati
- ❖ 2 spicchi d'aglio
- ❖ 2 zucchine
- ❖ 2 grossi pomodori
- ❖ un bicchiere di vino bianco
- ❖ prezzemolo tritato
- ❖ peperoncino in polvere
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Rosolare l'aglio in una larga padella con 4 cucchiaini d'olio, poi toglierlo e immergere gli anelli di calamaro. Lavare e spazzolare le cozze, coprirle e cuocerle. Appena aperte, estrarre i molluschi e tenerli a parte. Mettere nella padella con il calamaro le zucchine tagliate a bastoncini sottili, i pomodori tagliati a dadini e i gamberetti. Alzare la fiamma al massimo e far restringere il liquido di cottura. Bagnare con il vino e lasciarlo evaporare, poi insaporire con una presa di sale, una macinata di pepe e un pizzico di peperoncino. Trascorsa una manciata di minuti, togliere dal fuoco. Cuocere i tagliolini in acqua bollente salata, scolarli al dente, farli saltare in padella con il sugo, aggiungere le cozze e mescolare. Cospargere di prezzemolo e, prima di servire, versare un filo d'extravergine.

Vino proposto

Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia

Ricetta di Ugo Pezzoli



Gnocchi classici con cozze

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ un kg di patate di Bologna
- ❖ 250 g di farina tipo 0
(più quella per la spianatoia)
- ❖ un uovo
- ❖ 2 cucchiaini di foglioline
di timo
- ❖ sale



Per condire

- ❖ un kg di cozze
- ❖ 120 g di pancetta piacentina
Dop in una sola fetta
- ❖ 380 g di polpa di pomodoro
a dadini
- ❖ 2 spicchi d'aglio
- ❖ un mazzetto di prezzemolo
- ❖ mezzo bicchiere
di vino rosso secco
- ❖ un peperoncino rosso
- ❖ 7 cucchiaini d'olio
extravergine d'oliva
- ❖ sale

Preparazione

Approntare gli gnocchi nel modo tradizionale. Pulire, lavare le cozze e farle aprire in una padella con il vino, uno spicchio d'aglio, la metà del prezzemolo e un tocchetto di peperoncino piccante. Estrarre i molluschi dalle valve, lasciandone qualcuno nella mezza conchiglia. Filtrare il liquido di cottura. Tagliare la pancetta a dadini. Tritare il resto del prezzemolo e dell'aglio e scaldarli con l'olio in un tegame a fiamma lentissima. Dopo 3/4 minuti aggiungere la pancetta e rosolarla mescolando. Unire il pomodoro, cuocere per 6 minuti, apporre qualche cucchiaino di liquido delle cozze e prolungare la cottura per una dozzina di minuti circa. Accorpare le cozze, far insaporire per alcuni minuti. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli quando verranno a galla e condirli in una terrina con il sugo delle cozze. Guarnire con quelle in conchiglia e... tutto pronto!

Vino proposto

Colli Bolognesi Barbera frizzante

Ricetta di Paolo Gandolfi



Risottino all'aglio con le veraci e le chioccioline

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 380 g di riso di Jolanda di Savoia
- ❖ 50 lumache di mare
- ❖ 50 vongole veraci
- ❖ 80 g di olio extravergine d'oliva
- ❖ 50 g di burro
- ❖ una cipolla rosata di Medicina
- ❖ una costola di sedano a pezzi
- ❖ una carota del ferrarese a rondelle
- ❖ 300 g di vino rosso
- ❖ 1 dl di fumetto di pesce
- ❖ 120 g di spicchi d'aglio di Voghiera
- ❖ 100 g di latte
- ❖ prezzemolo tritato
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Soffriggere cipolla, sedano e carota in 20 g di burro. Aggiungere il vino, un dl d'acqua e le lumache e far bollire per circa 2 ore. Sgusciarle e pulirle da eventuale sabbia. Spurgare le vongole in acqua corrente per circa un'ora. Appassire uno spicchio d'aglio in poco olio, far saltare le vongole per 3/4 minuti, sgusciarle e recuperare il sugo di cottura. Bollire nel latte 100 g d'aglio per 9/11 minuti, poi frullare. Tostare il riso nel burro e seguire la cottura aggiungendo pian piano il fumetto di pesce. Unire alla fine la crema d'aglio e mantecarlo con un poco d'olio e prezzemolo. Servire guarnendo con le lumache e le vongole con il loro sugo.

Vino proposto

Bosco Eliceo Fortana

Ricetta di Romano Rossi



Maltagliati Brancaleoni

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di maltagliati
- ❖ 100 g di cipollotti
- ❖ una zuccina
- ❖ 150 g di carote
- ❖ 5 scampi grandi
- ❖ prezzemolo
- ❖ basilico
- ❖ un bicchiere di vino bianco secco
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Mondare e lavare le verdure: tagliare le carote e le zucchine a julienne. Affettare al velo i cipollotti. Far insaporire le verdure per 6/7 minuti a fuoco allegro con 4 cucchiaini d'olio. Salare e pepare. Lessare gli scampi in acqua e vino per 5 minuti. Scolarli, sgusciarli e tagliarli a metà, nel senso della lunghezza, poi unirli alle verdure con un cucchiaino di prezzemolo e basilico tritati. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, condirla con il sugo e servire.

Vino proposto

Albana di Romagna

Ricetta di Renato Brancaleoni



Raviolone aperto con cappesante

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 260 g di pasta fresca per lasagne
- ❖ 250 g di ricotta
- ❖ 24 cappesante
- ❖ 2 zucchine
- ❖ vino bianco secco
- ❖ burro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ farina
- ❖ brodo vegetale
- ❖ pepe rosa
- ❖ sale



Preparazione

Ricavare dalla pasta 12 quadrati di 12 cm di lato. Cuocerli in acqua bollente salata per 3/4 minuti. Scolarli e stenderli su un canovaccio. Ridurre le zucchine a filetti e saltarle con due cucchiaini d'olio. Unirvi le cappesante, cuocerle un paio di minuti, salarle e sfumarle con mezzo bicchiere di vino. Mescolare la ricotta con un cucchiaino di pepe rosa sbriciolato, sale e un goccio d'olio. Preparare una salsa vellutata: mescolare 30 g di burro con 30 g di farina, diluire con mezzo litro di brodo e far cuocere per circa 10 minuti. Sistemare i ravioloni nei piatti individuali, farcirli con la ricotta, le cappesante e salsarli con la vellutata.

Vino proposto

Colli d'Imola Bianco

Ricetta di Gino Occa



Spaghetti ai ricci alla moda di Marcello

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 25 ricci di mare freschissimi
- ❖ 350 g di spaghetti grossi
- ❖ un cipollotto
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ una noce di burro
- ❖ un piccolissimo peperoncino rosso
- ❖ sale



Preparazione

Aprire con una forbice i ricci, estrarre con un cucchiaino il corallo, mettere sul fuoco una padella d'alluminio, versarvi l'olio, il cipollotto tagliato finemente a julienne, lo spicchio d'aglio intero battuto a mano che, appena rosolato, verrà tolto e il piccolissimo peperoncino tagliato finemente o sbriciolato con la mano. Nel mentre cuocere al dente gli spaghetti che verranno messi molto acquosi nella padella, farli saltare e contemporaneamente aggiungere la polpa dei ricci a crudo, continuando a saltarli rapidamente perché non devono cuocere molto. Servire in piatti caldi singoli.

Vino proposto

Colli Bolognesi Riesling Italo

Ricetta di Marcello Dall'Aglio



Risotto con le telline

Ingredienti (per 6/7 persone)

- ❖ 1,6 kg di telline con il guscio
- ❖ 650 g di riso di Rolo
- ❖ carota, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo
- ❖ burro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare diligentemente le telline, riporle per almeno 3 ore in un recipiente pieno d'acqua salata, cambiandola più volte. Sistemarle successivamente sul fuoco nell'acqua necessaria per cuocere il riso. Una volta aperte, levarne i gusci e filtrare l'acqua di cottura per eliminare l'eventuale sabbia. Fare un soffritto con olio, aglio, poca cipolla, prezzemolo, carota e sedano tritati finemente e quando sarà rosolato bene bagnarlo gradatamente con l'acqua utilizzata per bollire le telline. Qualche minuto prima di ultimare la cottura, aggiungere le telline senza guscio, controllare il sale e aggiungere un po' di pepe. Servire caldo.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Chardonnay

Ricetta di Pietro Scapinelli



Stricchetti con sepioline

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di stricchetti (o farfalle)
- ❖ 320 g di sepioline
- ❖ 250 g di pisellini novelli sgranati
- ❖ un bicchiere di brodo ristretto di pesce
- ❖ uno scalogno
- ❖ un bicchiere di vino bianco secco
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Acconciare le sepioline: svuotarne le sacche, eliminare il becco tra i tentacoli e gli occhi e spellarle. Sciacquarle accuratamente e tagliarle a metà, nel senso della lunghezza. Mondare lo scalogno, spellarlo e tritarlo finemente. Appassirlo in una padella con 5/6 cucchiaini d'olio, unire le sepioline, rosolarle per qualche minuto, irrorarle con il vino bianco, lasciarlo evaporare a fuoco euforico e bagnare con metà del ristretto di pesce. Incoperchiare e proseguire la cottura a fuoco dolce per circa 35 minuti, aggiungendo gradualmente poca acqua bollente, quando necessario. Non appena le sepioline inizieranno ad intenerire, unire i pisellini. Salare, pepare, versare il brodo ristretto di pesce rimasto e cuocere per 9/10 minuti, regolando la fiamma, in modo che il fondo di cottura risulti ben legato. Frullare due cucchiainate di condimento e rimettere il purè ottenuto nella padella. Cuocere gli stricchetti, scolarli al dente, versarli nella padella con il condimento, saltarli e servirli senza indugio.

Vino proposto

Colli di Romagna Centrale Bianco

Ricetta di Anna Brancaleoni



Strozzapreti con polpo e asparagi

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ un polpo di circa 600 g
- ❖ 370 g di strozzapreti
- ❖ 100 g di mollica di pancarré
- ❖ 200 g di punte lessate di asparagi verdi di Altedo “Valle de’ Conti”
- ❖ 50 g di gherigli di noce
- ❖ aglio
- ❖ latte intero
- ❖ olio extravergine d’oliva
- ❖ sale
- ❖ pepe nero in grani



Preparazione

Lessare il polpo immergendolo in abbondante acqua fredda, farlo cuocere per circa 40 minuti poi spegnere. Lasciarlo intiepidire nel suo brodo, quindi scolarlo, condirlo con olio, sale, pepe nero macinato fresco e arrotolarlo su se stesso. Avvolgerlo poi strettamente in un foglio di carta da forno e tenerlo in frigorifero finché si sarà completamente raffreddato e infine tagliarlo a fette. Frullare intanto i gherigli di noce insieme con la mollica ammollata in 160 g di latte intero, uno spicchetto d’aglio, sale, pepe e 35 g d’olio, ottenendo una salsina cremosa. Lessare la pasta al dente, condirla con la salsa di noci e servirla con le fette di polpo e le punte di asparagi tagliate a metà nel senso della lunghezza.

Vino proposto

Colli di Rimini Biancarne

Ricetta che Francesca Brancaleoni ha presentato in una “Serata d’autore” organizzata dalla “Bella Combriccola dell’Asparago Verde di Altedo”



Garganelli ai moscardini

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 380 g di garganelli all'uovo
- ❖ 520 g di moscardini
- ❖ 160 g di fagiolini fini
- ❖ 3 limoni non trattati
- ❖ una cipolla piccola
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Mondare e lavare i fagiolini. Lessarli per 10 minuti in acqua salata, scolarli e tagliarli a tocchetti. Privare un limone della sola parte gialla della scorza e tritarla finemente. Sbucciare e tritare insieme aglio e cipolla. In una padella rosolarli in 4 cucchiaini d'olio e lasciarli un po' dorare. Pulire e lavare adeguatamente i moscardini, tagliandoli a pezzetti se grandi. Unirli al soffritto e lasciarli insaporire a fuoco vigoroso. Spremere i limoni ed aspergere con il succo i moscardini. Coprire e cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Aggiungere i fagiolini e continuare la cottura per altri 8/9 minuti a fuoco bassissimo e a pentola coperchiata. Frattanto lessare i garganelli in abbondante acqua salata. Scolarli al dente e saltarli rapidamente in padella con i moscardini. Bagnare con 2/4 cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta, cospargere con la scorzetta di limone tritata, profumare con una generosa manciata di pepe e servire senza ritardo.

Vino proposto

Colli Bolognesi Bianco

Ricetta di Filippo Bignami



Cappellacci con ragù di fasolari

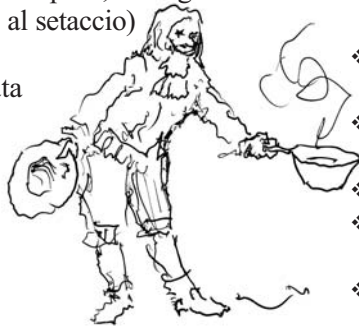
Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta

- ❖ 150 g di patate (cotte al vapore, asciugate al forno, quindi passate al setaccio)
- ❖ 150 g di farina
- ❖ 60 g di semola macinata
- ❖ un tuorlo

Per la farcia

- ❖ 200 g di porro
- ❖ 40 g di ricotta fresca
- ❖ un tuorlo



Per il ragù di fasolari

- ❖ 900 g di fasolari
- ❖ 2 scalogni di Romagna Igp
- ❖ una bustina di zafferano
- ❖ uno spicchio d'aglio di Voghiera
- ❖ un limone naturale
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe nero

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti per la pasta così da ottenere un amalgama compatto e porlo a riposo in un posto non caldo. Per la farcia: mondare e lavare i porri, tagliarli finemente e lessarli in acqua appena salata per 3 minuti. Scolarli, raffreddarli e strizzarli con un canovaccio in modo tale da far uscire più acqua possibile. Passarli al frullatore assieme a ricotta e tuorlo. Aggiustare di sale e pepe. Per il ragù: aprire i fasolari, estrarre con delicatezza il frutto, recuperare la loro acqua interna e passarla con una pezzuola. Lavare i molluschi eliminando la sabbia. Mondare e tritare sottile lo scalogno. In una casseruola appassire lo scalogno con un filo d'olio, versare parte dell'acqua dei fasolari e lo zafferano e bollire per un paio di minuti. Annettere 3 cucchiaini d'olio e miscelare. Tritare con pazienza i molluschi, metterli nella casseruola insieme all'acqua, riportare a bollore con l'aglio e cuocere 2 minuti accorpendo alcune gocce di succo di limone e un pizzico di pepe nero. Togliere l'aglio. Per i cappellacci: tirare la pasta sottile, tagliarla a quadrettoni, deporre al centro di ognuno una giusta dose di ripieno e richiuderli ermeticamente. Finissaggio e presentazione del piatto: cuocere in abbondante acqua salata i cappellacci, posizionarli al centro del piatto e coprirli con la salsa dei fasolari. Bagnarli con un filo d'extravergine e perfezionare con una macinata di pepe.

Vino proposto

Bosco Eliceo Fortana

Ricetta di Romano Rossi



Astice su letto di gallinella

Ingredienti (per 8 persone)

- ❖ 8 piccoli astici
- ❖ 400 g di gallinella (soncino)
- ❖ 8 carote
- ❖ 2 peperoni gialli
- ❖ 4 zucchine
- ❖ 2 costole di sedano
- ❖ 2 cipolle
- ❖ vino bianco
- ❖ un bicchiere di aceto
- ❖ 2 limoni
- ❖ pepe in grani
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Pulire la gallinella, lavarla e asciugarla delicatamente. Far bollire parecchia acqua in una pentola molto grande con 2 bicchieri di vino, l'aceto, 2 carote, le cipolle e il sedano tagliati a tocchi, un limone affettato e un cucchiaino di grani di pepe. Bollire per circa 20 minuti, salare e immergervi gli astici (una raccomandazione: non vivi, prima enervarli). Cuocerli per circa 16 minuti, sgocciolarli, sgusciarli e tagliare le code a fettine. Pulire, lavare e affettare a julienne le carote rimaste, le zucchine ed i peperoni. Saltare queste verdure in una padella con filo d'olio, mantenendole al dente e regolare di sale e pepe. Preparare una salsa citronette: sbattere con una piccola frusta in una ciotolina il succo del limone rimasto con sale e pepe, versando a filo 8 cucchiaini d'olio, fino a ottenere una salsa ben emulsionata. Sistemare la gallinella in un piatto da portata e adagiarvi sopra le verdure e gli astici. Decorare a piacere, con le chele e le teste dei crostacei irrorando con la citronette preparata e servire.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto

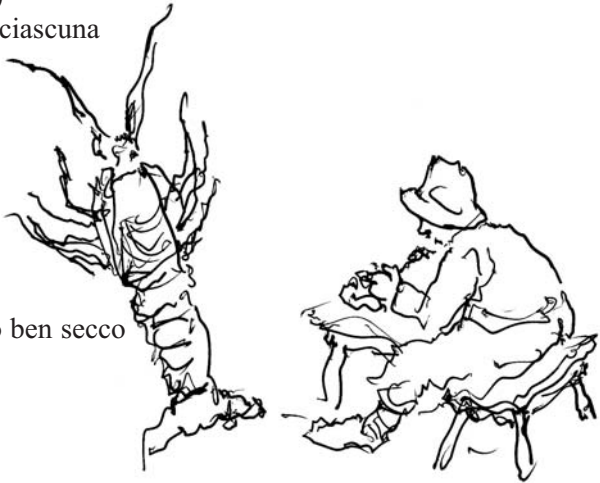
Ricetta di Filippo Bignami



Aragoste in salsa

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 aragoste di circa 800 g ciascuna
- ❖ 2 uova
- ❖ 180 g di burro
- ❖ 3 carote
- ❖ una cipolla
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ un ciuffo di coriandolo
- ❖ 2 rametti di timo
- ❖ una foglia d'alloro
- ❖ 2 bicchieri di vino bianco ben secco
- ❖ il succo di un limone
- ❖ sale
- ❖ pepe nero



Preparazione

Riempire d'acqua un'ampia pentola, salarla, aggiungere le carote a rondelle, la cipolla tagliata a metà, il prezzemolo, l'alloro, il timo, un cucchiaino di pepe in grani e cuocere per una ventina di minuti dall'ebollizione. Aggiungere il vino, riportare ad ebollizione, immergervi le aragoste e farle sobbollire per un quarto d'ora. Spegner il fuoco e lasciar intiepidire i crostacei nel brodo di cottura, poi toglierli. Con un tranciapollo dividere le aragoste a mezzo nel senso della lunghezza, eliminare la sacca dello stomaco situata dietro la testa e il bucellino scuro lungo il dorso. Asportare la polpa delle code, tagliarla a fettine e disporla nei piatti individuali. Frullare le uova con il succo di limone, sale e pepe, poi versarvi un po' alla volta il burro fuso fino a ottenere una crema. Cuocerla a bagnomaria mescolando incessantemente finché si sarà addensata, incorporarvi il coriandolo tritato, versare parte della salsa sulle aragoste e servire quella rimasta a parte in una salsiera.

Vino proposto

Colli Piacentini Sauvignon

Ricetta di Sandra Benassi



Cannocchie alla Ferretti

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 5 kg di cannocchie
- ❖ 6 spicchi d'aglio
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ pangrattato
- ❖ prezzemolo
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sbucciare gli spicchi d'aglio, poi tritarli finemente con un coltellino tagliente. Pulire e lavare accuratamente le cannocchie e sistamarle in una placca d'acciaio da forno ben unta d'olio. Cospargerle con l'aglio tritato, sale, pepe e due manciate di pangrattato. Preriscaldare il forno per 7 minuti alla temperatura di 160° C. Infornare e cuocere per circa 20 minuti. Sistemare le cannocchie su un piatto da portata caldo, cospargerle di prezzemolo tritato e bagnarle con il sugo di cottura e un sottile filo di extravergine.

Vino proposto

Colli di Parma Chardonnay



Patata don Alfonso

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di patate di media grandezza
- ❖ 100 g di ostriche sgusciate
- ❖ 100 g di lenticchie
- ❖ 140 g di gamberetti piccoli e molto freschi
- ❖ 10 g di carota
- ❖ 12 g di erba cipollina
- ❖ 10 g di sedano
- ❖ alloro
- ❖ 5 g di pomodori secchi
- ❖ un limone
- ❖ 5 dl d'olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Sbucciare le patate, lessarle e tagliarle a tre quarti di lunghezza. Svuotarle all'interno e quindi passare la polpa ricavata al disco fine del passaverdure o allo schiacciapatate. Unire alla purea ottenuta 2 dl d'olio, 5 g di erba cipollina tritata e 70 g di ostriche tagliate a pezzettini. Amalgamare bene il tutto regolando di sale, rimettere il composto nelle patate scavate e coprire con il pezzetto di patata che era stato asportato inizialmente. Sgusciare i gamberetti, metterli in una ciotola e farli marinare con il succo di limone e olio extravergine. Tagliare il sedano, le carote e i pomodori secchi a dadini piccolissimi e quindi soffriggerli in un cucchiaino d'olio. Unire l'alloro e le lenticchie (ammollate per un paio d'ore in acqua fredda e poi scolate), lasciar insaporire qualche istante dopodiché coprire con acqua calda e cuocere per circa un quarto d'ora. Sistemare le patate farcite in una teglia oliata, scaldarle in forno a 200° C per 3 minuti, quindi sistemarle sui piatti dopo aver formato un letto di lenticchie. Guarnire con i gamberetti marinati e le ostriche rimaste, spolverizzando con erba cipollina tritata e completando con un filo d'olio extravergine.

Vino proposto

Reggiano Spumante

Ricetta di Alfonso Jaccarino



Gratin Nettuno

Ingredienti (per 8 persone)

- ❖ 2 kg di cozze
- ❖ 2 kg di fasolari
- ❖ 700 g di porri
- ❖ 2 bicchieri di vino bianco secco
- ❖ 2 dl di panna
- ❖ 2 dl di brodo vegetale
- ❖ burro
- ❖ 50 g di farina
- ❖ zafferano
- ❖ timo
- ❖ pangrattato
- ❖ 3 pomodori di media grandezza
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare con zelo cozze e fasolari, immetterli in una pentola e farli aprire a fuoco vivace con alcuni rametti di timo, il vino e il brodo. Estrarre i molluschi dal guscio, filtrare il liquido di cottura e ridurlo della metà. Mondare i porri buttando la parte più coriacea, sciacquarli, asciugarli e tritararli. In una casseruola stufarli con mezz'etto di burro, spolverizzare di farina, mescolare e diluire con 1,5 dl di liquido di cottura delle cozze e con la panna. Cuocere la salsa a fuoco esiguo per 5/6 minuti. Aromatizzare con un pizzico di zafferano e profumare con una macinata di pepe. Sistemare i bivalvi in una pirofila, guarnire i bordi con i pomodori lavati, affettati e tagliati a spicchietti, insaporendo con sale, pepe e il timo residuo. Versarvi sopra la salsa a base di porri e cospargere di pangrattato. Infornare a 230° C e gratinare per 8/10 minuti.

Vino proposto

Colli Piacentini Valnure



Pettini al sedano

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 1,400 kg di pettini (canestrelli)
- ❖ 2 spicchi d'aglio
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ una costa di sedano con le foglie
- ❖ un limone
- ❖ 7 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lasciare a bagno in acqua fredda salata i pettini per almeno un paio d'ore, cambiandola spesso, poi lavarli attentamente sotto acqua corrente, spazzolandoli con cura. Con un coltellino appuntito aprire quindi le conchiglie, eliminando la parte vuota e sciacquare perfettamente i molluschi. Tritare finemente l'aglio con il prezzemolo e il sedano e rosolare a fuoco dolce per un minuto in un'ampia padella con l'olio. Unire poi le conchiglie, sale e pepe e cuocere a fuoco vivo, mescolando con dolcezza finché i molluschi da trasparenti risulteranno opachi. Spruzzarli finalmente con il succo di limone filtrato e presentare agli ospiti.

Nota: il pettine è un mollusco, conosciuto anche con il nome di canestrello. Di aspetto è molto simile alla cappasanta, anche se di colore a volte diverso che va dal bianco al giallo, al rosso e al violetto.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pinot bianco

Ricetta di Filippo Bignami



Polpo in toccino

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1,3 kg di polpo (polipo)
- ❖ 4 grosse cipolle
- ❖ 6/7 foglie d'alloro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ 550 g di salsa di pomodoro
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sbucciare le cipolle e affettarle sottilmente, lavare le foglie d'alloro, pulire con cura il polpo e risciacquarlo sotto acqua corrente tagliandolo eventualmente in due parti. Mettere tutti questi ingredienti in una pentola assieme a 5 cucchiari d'olio, una macinata di pepe e un pizzico di sale. Mescolare e incoperchiare. Cuocere per mezz'ora a calor medio. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco mezzano almeno per altri 45 minuti mescolando con maggiore attenzione verso fine cottura. Servire il polpo decisamente caldo con, a piacere, una spruzzatina di peperoncino. Accompagnare con patate di Budrio lessate sulle quali versare il sugo (toccino).

Vino proposto

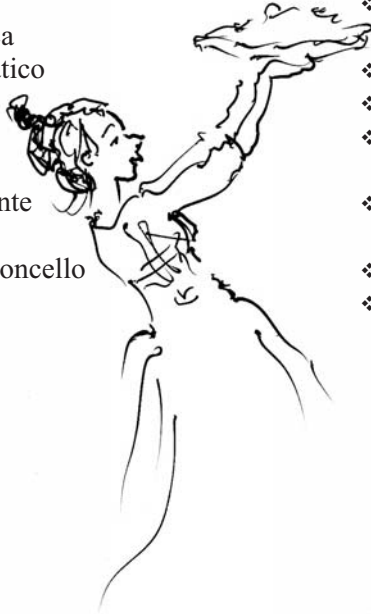
Colli d'Imola Chardonnay



Crespelle con cappesante

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 16 noci di cappesante
- ❖ uno scalogno
- ❖ 2 dl di panna fresca
- ❖ vino bianco aromatico ma secco
- ❖ qualche pistillo di zafferano
- ❖ peperoncino piccante in polvere
- ❖ un rametto di dragoncello
- ❖ burro
- ❖ sale e pepe



Per 8 crespelle

- ❖ 80 g di farina bianca
- ❖ 30 g di farina di grano saraceno
- ❖ 1,6 dl di latte
- ❖ un uovo
- ❖ 30 g di burro fuso (più quello per cuocere)
- ❖ un cucchiaino di bicarbonato
- ❖ 2 pizzichi di zucchero
- ❖ 4 pizzichi di sale

Preparazione

Per le crespelle allestire una pastella con gli ingredienti indicati. Cuocerla, un mestolino alla volta, in una padellina antiaderente imburrata, dorando le crespelle su entrambi i lati. Man mano che sono pronte, tenerle in caldo coperte. Saltare le cappesante in una padella con lo scalogno soffritto con 40 g di burro a fiamma allegra per pochi istanti sui due lati e tenerle al caldo. Versare in padella una spruzzata di vino, la panna, un pizzico di piccante polvere di peperoncino, lo zafferano, sale e pepe facendo addensare il tutto. Aggiungere le cappesante e il dragoncello lasciando insaporire per alcuni attimi e servirle con le crespelle.

Vino proposto

Colli Bolognesi Chardonnay

Ricetta di Marcello Dall'Aglio



Mazzancolle alla pancetta piacentina

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 600 g di mazzancolle sgusciate (lasciando testa e coda intere)
- ❖ 120 g circa di pancetta piacentina Dop tagliata a fettine
- ❖ 1,5 kg di asparagi verdi di Altedo “Valle de’ Conti”
- ❖ qualche foglia di basilico fresco
- ❖ olio extravergine d’oliva



Preparazione

Lavare delicatamente le mazzancolle, asciugarle con carta da cucina, quindi avvolgerle una ad una nelle fettine di pancetta piacentina, lasciando libere testa e coda. Man mano che sono pronte, fermare ogni involtino con uno stecchino. Sistemare le mazzancolle su una placca e cuocerle in forno preriscaldato a 200° C, per 12 minuti circa. Toglierte dal forno, contornarle con i verdissimi asparagi altedesi appena lessati, pertanto piacevolmente croccanti. Ornare con qualche fogliolina di basilico fresco, irrorare con olio extravergine d’oliva e qualche goccia di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Dopodiché intavolare.

Vino proposto

Colli Piacentini Pinot Grigio

*Ricetta presentata dalla Nobile Confraternita
“Bella Combriccola dell’Asparago Verde di Altedo”*



Totani imbottiti

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 8 totani
- ❖ pane grattugiato
- ❖ un uovo
- ❖ aglio
- ❖ prezzemolo
- ❖ vino bianco secco
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Pulire i totani, ognuno di circa 13/15 cm, lasciando intatto il sacco e tagliare a piccoli pezzetti i tentacoli. Soffriggere i tentacoli con uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo e bagnarli con vino bianco. A cottura ultimata, aggiungere 2/3 pugni di pane grattugiato e un uovo, mescolare bene e salare. Riempire con il composto i sacchi dei totani e chiuderli con uno stecchino. Cuocerli in una padella con qualche cucchiaio d'olio extravergine d'oliva girandoli frequentemente. Se risultano asciutti, aggiungere un po' di vino bianco prestando attenzione a non prolungare la cottura per non renderli stopposi.

Vino proposto

Colli di Parma Sauvignon

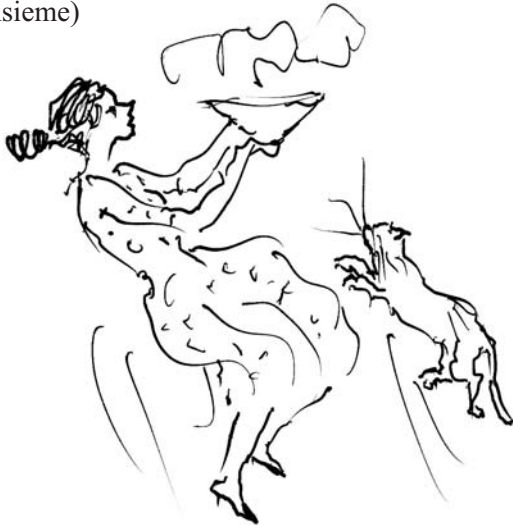
Ricetta di Maria Teresa Fava Majnardi



Scamponi Sant'Apollinare

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 12 scamponi freschissimi
- ❖ 150 g di burro
- ❖ un mazzetto odoroso (un rametto di timo, una foglia d'alloro, 3 rametti di prezzemolo legati insieme)
- ❖ un cucchiaino di paprika rosa (dolce) in polvere
- ❖ qualche rametto di dragoncello (estragone)
- ❖ ravanelli
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Mettere il mazzetto odoroso in una casseruola contenente abbondante acqua facendola bollire, dopodiché lessarvi gli scamponi per 3 minuti, poi sgocciolarli lasciandoli intiepidire. Fondere il burro in un pentolino, schiumarlo accuratamente e condirlo con sale e pepe. Quando gli scamponi saranno tiepidi, tagliarli con le forbici a metà, nel senso della lunghezza. Disporli in un piatto da portata resistente al forno, con la parte tagliata del crostaceo rivolta verso l'alto. Irrorarli con qualche cucchiaino di burro fuso, spolverizzarli con la paprika e profumarli con metà del dragoncello finemente tagliuzzato. Farli gratinare per 3/4 minuti sotto il grill del forno, senza girarli. Aggiungere il dragoncello rimasto tagliuzzato al burro fuso avanzato, travasandolo in 4 piccole ciotoline individuali e servirlo ben caldo per intingervi con misura gli scamponi e con abbondanza di ravanelli.

Vino proposto

Colli di Faenza Trebbiano



Stufato di calamari

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1,2 kg di calamari piccoli
- ❖ 500 g di fave fresche
- ❖ 2 cipolle rosate
- ❖ uno spicchio d'aglio fresco
- ❖ 1 dl di vino rosso
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ due rametti di menta
- ❖ 2 cucchiaini
d'olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Vuotare la sacca dei calamari e cavare l'osso. Dividere i tentacoli, eliminare la parte con gli occhi e tagliare le sacche ad anelli. Sciacquarli sotto acqua corrente, sgocciolarli e asciugarli. Sbucciare l'aglio e tritarlo. Sbucciare le cipolle e affettarle finemente. Scaldare l'olio in una casseruola ed appassirvi aglio e cipolle insieme al prezzemolo tritato. Aggiungere i calamari rosolandoli a fiamma tosta e mescolandoli per alcuni minuti. Bagnarli con il vino e salarli, coprire la casseruola e prolungare la cottura per circa 12 minuti a fiamma tenue, mescolando di tanto in tanto. Nel mentre sgusciare le fave eliminando la pellicina che le riveste, aggiuntarle ai calamari e seguire la cottura per una decina di minuti ancora. Poco prima di togliere dal fuoco, assaggiare il sughetto dei calamari e, se necessario, aggiustare di sale. Profumare la preparazione con la menta spezzettata e una macinata generosa di pepe. Lasciar un poco intiepidire prima di avviare al desco.

Vino proposto

Sangiovese (giovane) di Romagna



Gemme adriatiche sui fagiolini

Ingredienti (per 4-5 persone)

- ❖ 300 g di fasolari
- ❖ 350 g di vongole
- ❖ 400 g di cannolicchi
- ❖ 350 g di cozze
- ❖ 500 g di fagiolini
- ❖ una manciata di foglie di basilico
- ❖ 3 spicchi d'aglio fresco
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ qualche fogliolina di menta
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Raschiare le cozze con una paglietta pulita o un coltellino, per eliminare eventuali incrostazioni e togliere il bisso (il gruppo di filamenti che fuoriesce). Sciacquare con diligenza tutte le conchiglie, immergendole in acqua e sale e cambiando l'acqua ripetutamente finché resterà limpida. Pulire i fagiolini e lessarli al dente in abbondante acqua salata. Intanto tritare separatamente uno spicchio d'aglio, il basilico, il prezzemolo e la menta. Trasferire il trito ottenuto in una ciotolina, regolare di sale e pepe e aggiungere 5/6 cucchiaini d'extravergine. Tenere da parte l'olio aromatizzato così ottenuto. Rosolare in una casseruola 2 spicchi d'aglio, unire fasolari e cannolicchi e mettere il coperchio. Dopo un paio di minuti, aggiungere anche le cozze e le vongole. Ricollocare il coperchio e cuocere finché tutte le conchiglie si apriranno. Sgocciolare i fagiolini e disporli in un grande piatto da portata. Distribuirvi sopra i frutti di mare con una parte del fondo di cottura filtrato, condirli con l'olio alle erbe, peparli e immediatamente servire.

Vino proposto

Colli di Romagna Centrale Trebbiano



Seppie in umido

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1,4 kg di seppie
- ❖ 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ❖ una costola di sedano
- ❖ una carota
- ❖ una cipolla piccola
- ❖ 220 g di salsa di pomodoro
- ❖ 400 g di piselli sgranati
- ❖ 3 dl di brodo di verdure
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Nettare le seppie, lavarle perfettamente sotto acqua corrente, affettarle a listarelle e porle in un tegame con l'extravergine ed un trito sottilissimo di carota, sedano e cipolla. Salare, pepare e rosolare per alcuni minuti. Aggiungere a questo punto la salsa di pomodoro bagnando con il brodo caldo. Cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti. Regolare di sale e pepe. Servire l'umido di seppie e piselli accompagnato a piacere con fettone di pane casereccio passate sotto il grill del forno.

Vino proposto

Bosco Eliceo Bianco



Polentina al sugo di veraci

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 2 kg di vongole veraci
- ❖ 500 g di farina di mais
- ❖ un mazzo di prezzemolo (40 g)
- ❖ 3 spicchi d'aglio
- ❖ 40 g d'olio extravergine d'oliva
- ❖ mezzo bicchiere di vino bianco
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare con cura le vongole e lasciarle a bagno in acqua e sale per almeno un'ora, così da espellere ogni rimasuglio di sabbia. Sciacquarle diligentemente trasferendole senza sgocciolarle in una spaziosa padella dai bordi alti e farle aprire a fiamma briosa mescolandole ogni tanto. Estrarle con un mestolo forato, eliminare quelle rimaste chiuse e filtrare con scrupolo il fondo di cottura. Spellare l'aglio, rosolarlo in una capiente padella con l'olio, unire il fondo di cottura filtrato e il vino facendo cuocere a fuoco vivace per far evaporare leggermente il vino. Togliere dalla fiamma e preparare la polenta. Portare a bollire 1,75 l d'acqua in una pentola, salarla e versarvi la farina a pioggia mescolando energicamente con un cucchiaino di legno, per evitare che si formino grumi. Cuocere la polenta mescolando con pazienza. Rimettere sul fuoco la padella con il sughetto di veraci, scaldarlo al punto giusto, aggiungere le vongole, mescolarle e farle insaporire. Aggiungere una macinata di pepe e un'abbondante spolverizzata di prezzemolo tritato, togliere dal fuoco e servirle subito sopra la polenta già distribuita in ampie scodelle.

Vino proposto

Colli Piacentini Ortrugo



Fagioli e code di gambero

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 16 code di gambero già sgusciate
- ❖ 120 g di fagioli borlotti secchi
- ❖ uno scalogno
- ❖ alloro
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale



Preparazione

Ammollare i fagioli per una notte, scolarli e lessarli con lo scalogno e una foglia d'alloro per 75 minuti circa, salandoli verso fine cottura. Rosolare le code di gambero in padella in 4 cucchiaini d'olio, 3 minuti per lato. Distribuire i fagioli in piattini singoli su 3 foglie d'alloro, sistemarvi sopra 4 code di gambero, poi condire con il loro fondo di cottura e un filo d'olio crudo.

Vino proposto

Colli di Parma Chardonnay



Moscardini alle biette

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 420 g di biette (bietole)
- ❖ 900 g di moscardini
- ❖ 200 g di pomodorini ciliegia
- ❖ aglio
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ vino rosso
- ❖ sale



Preparazione

Pulire i moscardini eliminando visceri, becco, occhi e sciacquarli accuratamente. Tritare finemente uno spicchio d'aglio e metterlo in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e un mestolino di vino rosso. Unirvi, a freddo, i molluschi e le bietole tagliuzzate grossolanamente. Porre sul fuoco e salare. Far prendere un lieve bollire, quindi abbassare la fiamma, coprire e lasciar sobbollire per circa una ventina di minuti. Frattanto lavare i pomodorini e, 5 minuti circa prima della fine della cottura dei moscardini, aggiungerli al tutto. Servire questo umido ben caldo, accompagnandolo a piacere con un purè di patate oppure con pane casereccio tostato e insaporito con aglio.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Sauvignon

Nota: il moscardino è un mollusco cefalopode dal tipico profumo muschiato, assomiglia anatomicamente al polpo, ma di dimensioni minori.



Spiedini pinetina

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 320 g di sepioline
- ❖ 300 g di gamberi
- ❖ 320 g di calamaretti
- ❖ 8 cappesante
- ❖ 200 g di pomodorini
- ❖ 2 zucchine
- ❖ 400 g di melanzane
- ❖ una cipolla rosata di Medicina
- ❖ origano
- ❖ timo
- ❖ maggiorana
- ❖ 4 fette di pancarré
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sgusciare i gamberi e pulire i calamaretti e le sepioline togliendo visceri e pelle. Far aprire le cappesante in un tegame con poca acqua, recidere il muscolo che lega i molluschi alla conchiglia eliminando il contorno grigiastro della noce (la parte chiara del mollusco) e le interiora. Poi sciaccuarli più volte per liberarli della sabbia. Lavare i pomodorini, sbucciare la cipolla e tagliarla a spicchi, spuntare le zucchine, lavarle e rondellarle. Privare il pancarré della crosticina e passarlo al mixer con il timo e la maggiorana. Alternare sugli spiedini di legno i gamberi, le sepioline, i calamaretti e le cappesante con i pomodorini, gli spicchi di cipolla e le zucchine. Salarli e peparli passandoli nel trito di pane e aromi. Porre gli spiedini in frigorifero. Tagliare a fettine le melanzane facendole cuocere sotto il grill del forno o su una piastra di ghisa. Posizionarle in una terrina, condirle con 3 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale, uno di origano e una manciata di pepe. Cuocere gli spiedini sulla griglia fintanto che saranno teneri e servirli ancora caldi con le melanzane grigliate.

Vino proposto

Colli Bolognesi Chardonnay

Ricetta di Filippo Bignami

Sandro Bignami è medico veterinario, ha ricoperto l'incarico di responsabile del Settore "Pesca sportiva nelle acque interne" della Regione Emilia-Romagna. Pubblicista, collabora con le più importanti testate nazionali di cucina. Coordinatore regionale della Federazione Italiani Circoli Enogastronomici. Ricercatore e conoscitore di prodotti tipici ed eccellenti, divulgatore di gastronomia. È tra gli ideatori e organizzatori del Concorso Gastronomico Nazionale "Una ricetta con l'Asparago Verde di Altedo". Amico dei più celebrati cuochi italiani ed europei. Cultore della *Civiltà del Convivio* ed esperto della cucina tradizionale della Bassa Bolognese.

Umberto Sgarzi è nato nel 1921 a Bologna, dove ha lo studio in via Guinizelli 4. Ha vissuto a Milano per 23 anni e in questa città, oltre all'attività pittorica, ha collaborato come illustratore con i principali editori lombardi. Ha tenuto molte mostre in Italia e all'estero, in particolare negli Stati Uniti, in Venezuela, in Svizzera, in Francia, in Olanda e nel Belgio. Di lui Gino Marzocchi ha scritto: «*Ora Sgarzi è certamente fra i pochi artisti capaci di tradurre il vero con inconfondibile stile personale, lontano dagli esaltati manufatti oggi di moda*».



Della stessa collana:

- ❖ *Cinquantacinque ricette di cucina dei pesci d'acqua dolce*, di Sandro Bignami. Dicembre 2004. Regione Emilia-Romagna. Prima ristampa dicembre 2006. Seconda ristampa gennaio 2008.
- ❖ *Ricette di cucina delle "acque di mezzo"*, di Sandro Bignami. Regione Emilia-Romagna. Novembre 2006.
- ❖ *In tavola... i pesci dell'Adriatico*, di Sandro Bignami. Regione Emilia-Romagna. Aprile 2008.