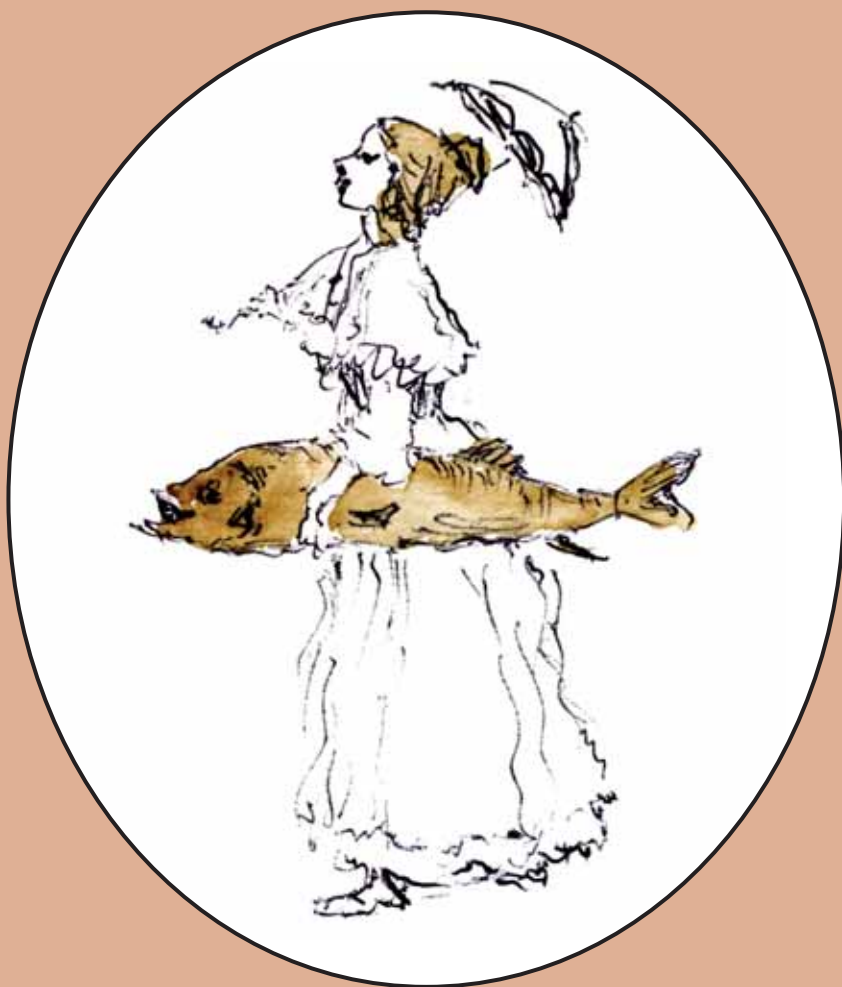


 Regione Emilia-Romagna

IN TAVOLA... I PESCI DELL'ADRIATICO

Sandro Bignami



Sandro Bignami

Illustrazioni di Umberto Sgarzi

***In tavola...
i pesci dell'Adriatico***



 **Regione Emilia-Romagna**

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

Maria Della Rocca

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 indicazioni gastronomiche.

© 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 aprile 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

Tortini del Savio	pag. 1
Apripasto di torre.....	» 2
Crostini con triglie.....	» 3
Terrina d'azzurro	» 4
Pizzaiola di sarde e patate	» 5
Tramezzini di papaline	» 6
Apertura del testamento.....	» 7
Anguilla in foglia di vite	» 8
Frittura d'Igea.....	» 9
Aguglie alla Mirco.....	» 10

Zuppe e brodetti

Brodetto classico	pag. 11
Brodetto del bagnino	» 12
Passatelli al modo di Roncofreddo.....	» 13
Zuppetta di nasello	» 14
Sgombro con passata di verdure.....	» 15
Minestra alla baia	» 16
Bisque d'acciughe	» 17
Zuppa Boscoforte	» 18
Pappa Nettuno	» 19

I primi

Stricchetti freddi allo sgombro	pag. 20
Fusilli allo spada.....	» 21
Pipe tiepide rigate con anguilla al modenese balsamico.....	» 22
Tagliolini al pesce azzurro e fossa	» 23

Tagliatelle alla palamita.....	»	24
Trenette del Capitano.....	»	25
Spaghetti all'occhiata	»	26
Gnocchetti di patate con passera e tartufo	»	27
Strozzapreti con razza.....	»	28
Penne dell'Ammiraglio	»	29
Vermicelli con acciughe salate e zucca	»	30
Il lupo di mare nei conchiglioni	»	31
Gramigna della Valle de' Conti	»	32
Garganelli col ragù di tonno.....	»	33
Risotto con boga.....	»	34
Riso e trigliette	»	35

I secondi

Millefoglie di rombo chiodato e asparagi verdi della "Valle de' Conti"	pag.	36
Lupaccio al vapore	»	38
Rombo in filetti con scalogni alla saba	»	39
Rana pescatrice leonardesa	»	40
Dentice all'odor d'agrumi	»	41
Orata del Salinaro	»	42
Sformato di spinaci e scorfano	»	43
Triglie all'Ortrugo	»	44
San Pietro alla Barbarossa.....	»	45
Pagello con bollicine	»	46
Spada impanato	»	47
Filetti d'ombrina all'uso "Marecchia"	»	48
Sogliole all'uva Trebbiano	»	49
Tonnetto "Strauss"	»	50
Finanziera di sgombri	»	51
Sgombri alla marittima	»	52
Sardelle del "Passator Cortese"	»	53
Sardine alle verdure.....	»	54
Crocchette sfiziose.....	»	55

Presentazione

*L*e nostre marinerie, Goro, Comacchio, Porto Garibaldi, Marina di Ravenna, Cervia, Cesenatico, Bellaria-Igea Marina, Rimini, Riccione e Cattolica hanno una vocazione antica per quanto riguarda la gastronomia legata ai pesci di mare. Una gastronomia che influenza culturalmente tutta la nostra Regione e non solo. Essa si fonda su radicate tradizioni dell'identità popolare delle nostre terre. Questo volumetto, nella sua semplicità, rappresenta una testimonianza di questo sapere che la Regione vuole divulgare nel rispetto di un'eccellenza alimentare unica ed inestimabile. Un autentico percorso del piacere, tra gli splendidi sapori dell'Adriatico, per assaporare gusti autentici delle marinerie emiliano-romagnole, da quelli tradizionali a quelli più insoliti. Non c'è dubbio, infatti, che una profonda cultura del cibo sia un modo per scoprire le consuetudini dei luoghi che viviamo e per impararne approfonditamente la storia. "In tavola... i pesci dell'Adriatico" vuole, infine, parlare ai nostri giovani; tramandare loro le consuetudini non scritte di aspetti peculiari della nostra tradizione regionale.



Duccio Campagnoli

Assessore alle attività produttive,
sviluppo economico e piano telematico



Introduzione



Attualmente la capillare distribuzione di prodotti ittici freschi e refrigerati assicura una variegata scelta di pesce di eccellente qualità per tutto il corso dell'anno. Il pesce in cucina è quasi sempre tra gli alimenti più veloci e pratici da approntare, ancor più se ci si affida all'assistenza del pescivendolo di fiducia per mondarlo e per l'eventuale prima preparazione. È più digeribile della carne sotto il profilo nutrizionale, fornisce importanti minerali come lo iodio, rintracciabile con difficoltà in altre vivande. Oltre a ciò possiede i preziosi acidi grassi insaturi "Omega-3", particolarmente copiosi nei cosiddetti pesci azzurri, che hanno spiccate doti preventive in relazione a gravi patologie della nostra epoca. Ecco allora ben cinquantaquattro ricette da provare, più o meno facili, ma tutte sperimentate, con i pesci del "nostro" mar Adriatico e nelle quali troverete tra gli ingredienti numerosi altri prodotti tradizionali del territorio, oltre, ovviamente, ai vini tipici dell'Emilia-Romagna.

Doveroso ringraziare gli amici cuochi e appassionati di cucina che hanno proposto le ricette con entusiasmo e i colleghi tutti del Servizio Economia Ittica Regionale, che sono stati sempre partecipi e propositivi con suggerimenti e consigli alla stesura di questo prezioso volume. Siamo a quota tre con questa collana dedicata ai prodotti ittici regionali, che sta riscuotendo un favore davvero imprevisto. Mancano ancora due perle. Presto vedranno la luce. Promesso.

Sandro Bignami

Le ricette

Gli antipasti



Zuppe e brodetti



I primi



I secondi





Tortini del Savio

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 600 g di alici
- ❖ due peperoni rossi e uno giallo
- ❖ 250 g di Casatella romagnola
- ❖ uno spicchio d'Aglio di Voghiera
- ❖ prezzemolo
- ❖ Grana Padano Dop grattugiato
- ❖ olio extra vergine di oliva Dop di Brisighella
- ❖ sale



Preparazione

Approntare i peperoni, tagliarli a dadotti e appassirli in padella con un paio di cucchiaini di olio extra vergine, l'aglio e un pizzico di sale. Ridurre la casatella a cubetti. Aprire le alici a libro, diliscarle, lavarle, asciugarle e utilizzarle per foderare il fondo e le pareti di quattro fondine ricoperte di carta da forno, lasciandole debordare. Aggiungere a strati i peperoni e la casatella, dopodiché rimboccare le alici debordanti e chiudere i tortini con altri filetti di pesce. Cospargere infine la superficie di grana padano grattugiato e spargere alcune foglioline di prezzemolo tritato. Completare con un velo d'olio, infornare a 180° C per circa 40 minuti. Sforzare i tortini, sformarli e servirli caldi, abbinati eventualmente con un po' della dadolata di peperoni in precedenza allestita.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto spumante

Ricetta di Filippo Bignami



Apripasto di torre

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 460 g di polpa di pesce azzurro
(a piacere) arrosto
- ❖ 150 g di panna
- ❖ un mazzetto d'erba cipollina
- ❖ dodici fettine di pane
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Frullare, o passarla al setaccio, la polpa del pesce azzurro dopo aver tolto pelle ed eventuali lische. Montare la panna e incorporarla delicatamente al pesce, mescolando dall'alto verso il basso per non farla smontare, così da ottenere una crema. Regolare di sale, profumare con una macinata di pepe e aggiungere l'erba cipollina tagliata a tronchetti con le forbici. Servire la crema spalmata sulle fettine di pane e decorare con steli d'erba cipollina.

Vino proposto

Colli Piacentini Pinot spumante

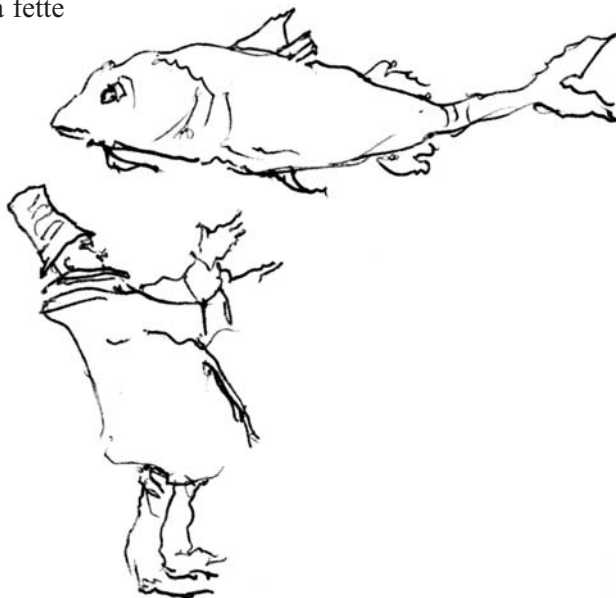
Ricetta di Danilo Angè



Crostini con triglie

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 300 g di pane casereccio a fette
- ❖ 220 g di filetti di triglia
- ❖ due pomodori (300 g)
- ❖ un rametto di prezzemolo
- ❖ due cucchiaini di succo di limone (20 ml)
- ❖ uno spicchio d'Aglio di Voghiera
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ un pizzico di sale fino



Preparazione

Accendere il forno a 180° C. Lavare e asciugare i pomodori, dimezzarli eliminando i semi. Ridurre la polpa a spicchi di mezzo centimetro. Sbucciare l'aglio, sciacquare il prezzemolo, asciugarlo e tritarlo finemente. Scomporre i filetti di triglia a pezzetti di circa 2 cm di lunghezza. Infornare per circa 3 minuti le fette di pane ordinandole in un solo strato, su una placca foderata con carta da forno. Scaldare successivamente tre cucchiaini d'olio in una padella larga antiaderente. Rosolare l'aglio a fuoco basso e aggiungervi i pezzetti di triglia cuocendoli circa mezzo minuto per parte, voltandoli con due cucchiaini. Sminuzzarli poi con una forchetta. Versare il succo di limone, cuocere un attimo e spegnere il fuoco. Condire i pomodori con l'olio extra vergine insaporendoli con il sale fino e mescolandoli con i filetti di triglia. Dopodiché distribuire il tutto sulle fette di pane tostato. Costellare alla fine con il prezzemolo tritato e servire.

Vino proposto

Reggiano spumante

Ricetta di Igles Corelli



Terrina d'azzurro

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 550 g di sgombri freschi
- ❖ una melanzana
- ❖ Asparagi Verdi di Altedo Igp
- ❖ alloro
- ❖ erba cipollina
- ❖ olio extra vergine di oliva Colline di Romagna
- ❖ sale grosso
- ❖ pepe nero in grani



Preparazione

Eviscerare gli sgombri, staccar loro la testa, spinarli e collocarli su un foglio di alluminio. Spruzzarli con un filo d'olio extra vergine di oliva, ricoprirli con un altro foglio di alluminio chiudendoli in una specie di cartoccio, indi cuocerli a vapore a 85° C per una decina di minuti. Nel mentre tagliare la melanzana a fettine lunghe e sottili, condirle con un filo d'olio, sale, pepe macinato e grigliarle. Ungere d'olio quattro stampini bassi, mettervi sul fondo pepe schiacciato, erba cipollina e a strati i filetti di sgombro e le melanzane distribuendoli egualmente. Coprire i tortini con una foglia d'alloro, condire con altro olio, poi riporli in frigorifero a rassodare coperti con una pellicola. Capovolgere gli stampini nei piatti da porzione e servire queste eleganti terrine (o tortini) dopo averle guarnite con la parte verde degli asparagi altedesi naturalmente ben conditi.

Vino proposto

Colli d'Imola Chardonnay

Ricetta di Filippo Bignami



Pizzaiola di sarde e patate

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 800 g di sarde
- ❖ 2 kg di Patate di Bologna
- ❖ cinque cucchiaini di pangrattato
- ❖ 250 g di Caciotta tenera
- ❖ sei pomodori
- ❖ Aglio di San Giovanni in Persiceto
- ❖ tre cucchiaini di prezzemolo tritato
- ❖ un mazzetto di basilico
- ❖ olio extra vergine di oliva della “Terra del Sole”
- ❖ burro
- ❖ sale, pepe



Preparazione

Lessare le patate, pelarle e passarle con lo schiacciapatate: amalgamare al purè un cucchiaino di prezzemolo, due spicchi d'aglio ben triturati, il basilico frantumato, il sale e il pepe. Tagliare le sarde lungo il ventre, distaccare la testa e scartare la lisca centrale. Passarle sotto acqua corrente, sgocciolarle in uno scolapasta, asciugarle e rosolarle in quattro cucchiaini d'olio con due spicchi d'aglio schiacciati e un cucchiaino di prezzemolo. Spegnerle il fuoco e togliere l'aglio. Imburrare una teglia, spolverarla di pangrattato distribuendovi il composto di patate alternandolo alle sarde e a fettine di caciotta, spartendo su entrambi gli strati i pomodori affettati, sale e pepe. Ultimare con uno strato di purè di patate e qualche fetta di pomodoro e spolverizzare con il pangrattato e il prezzemolo rimasti mescolati insieme. Condire con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 200° C per mezz'ora, finché in superficie si sarà formata una crosticina. Servire tempestivamente.

Vino proposto

Colli di Parma spumante

Ricetta di Maria Teresa Fava Majnardi



Tramezzini di papaline

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ ventiquattro papaline (*)
- ❖ due panini
- ❖ due uova
- ❖ dieci noci
- ❖ prezzemolo
- ❖ due spicchi d'aglio
bianco di Monticelli
- ❖ basilico
- ❖ un cucchiaino d'uvetta
- ❖ due cucchiaini di Pecorino grattugiato
- ❖ sei cipollotti
- ❖ latte
- ❖ quattro cucchiaini di vino bianco
- ❖ olio extra vergine di oliva di Brisighella Dop
- ❖ sale e pepe



(*) *Papalina* è il nome dialettale romagnolo che identifica lo spratto.

Preparazione

Nettare i cipollotti e buttare la parte verde. Pulire le papaline, aprirle a libro, diliscarle eliminando la testa. Lavarle e asciugarle. Frantumare i panini e ammorbidirli in un po' di latte. Posare a bagno l'uvetta nell'acqua. Tagliuzzare un ciuffetto di prezzemolo e qualche foglia di basilico assieme all'aglio. Aggiungervi pure il pecorino, i panini e l'uvetta ben strizzati, le uova, le noci tritate, sale e pepe. Ripartire il ripieno su dodici papaline aperte, ricoprirle con le altre e legarle con filo da cucina. Accendere il forno a 190° C, ungere una teglia con alcuni cucchiaini d'olio, sistemarvi i cipollotti e i pinnuti bagnando poi con il vino. Salare, pepare e infornare per una ventina di minuti. A mezza cottura voltare con garbo le papaline con una paletta larga così da non spezzarle e portare a termine la cottura. Intavolare tempestivamente.

Vino proposto

Colli Piacentini Ortrugo

Ricetta di Gianni Nobili



Apertura del testamento

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 450 g circa di polpa di ricciòla e dodici scampi (il tutto freschissimo)
- ❖ 300 g di pomodori ben maturi
- ❖ olio extra vergine di oliva di Brisighella Dop
- ❖ uno Scalogno di Romagna Igp
- ❖ coriandolo in grani
- ❖ basilico
- ❖ sale e pepe di mulinello



Preparazione

Per ricavare delle fettine regolari la polpa dovrà essere di una ricciòla grande. Spellarla perfettamente, spinarla e riporla in freezer per una mezz'ora perché si rassodi. Sgusciare gli scampi e togliere il budellino scuro sul dorso. Sciacquare i pomodori e passarli al setaccio ottenendo una salsa fluida. Triturare finemente lo scalogno. Affettare sottilissima la ricciòla suddividendo le fettine in quattro piatti. Al centro di ognuno mettere prima una cucchiata di salsa di pomodoro poi tre scampi. Salare con parsimonia e completare con un po' di scalogno, il basilico tagliato a striscioline, il pepe e il coriandolo passato con il macinapepe. Distribuire sul tutto un filo di extra vergine. La semplicità di questa composizione richiede ovviamente pesce e crostacei freschissimi, pomodori maturati al sole e un extra vergine con personalità.

Vino proposto

Bosco Eliceo Sauvignon

Ricetta di Romano Rossi



Anguilla in foglia di vite

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ un anguilla di circa 1 kg
- ❖ sedici foglie di vite
- ❖ quattro fette di pancarrè
- ❖ 40 g di burro
- ❖ cinque foglie di salvia tritate
- ❖ succo di mezzo limone
- ❖ olio extra vergine di oliva Colline di Romagna
- ❖ un peperone rosso e uno giallo
- ❖ vino bianco secco
- ❖ prezzemolo tritato
- ❖ sale e pepe macinato



Preparazione

Privare il pancarrè dei bordi e tagliarlo a dadini. Scaldare il burro in una padella e soffriggervi a fuoco vivo i dadini di pane, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Togliere dal fuoco, unire le foglie di salvia tritate, insaporire il tutto con il sale necessario e una macinata di pepe. Bagnare con il succo di limone e mescolare. Abbrustolire su una griglia o sulla fiamma i peperoni, spellarle tagliandone la polpa ottenuta ai filetti di circa 5 cm di lunghezza, condirli con poco sale, pepe, olio e lasciarli marinare. Pulire l'anguilla, dividerla a filetti e privarla della pelle e della lisca. Eliminare eventuali spine rimaste nella polpa e tagliare ciascun filetto in pezzi lunghi circa 3 cm. Stendere sul piano di lavoro le foglie di vite precedentemente lavate e sbollentate per alcuni secondi in acqua bollente e tamponarle delicatamente con carta assorbente da cucina. Eliminare i piccioli, poi mettere al centro di ciascuna foglia un pezzo di anguilla. Distribuire un poco del composto di pane e salvia coprendolo con un altro pezzo di pesce. Avvolgere i tocchetti d'anguilla farciti nelle foglie di vite: ripiegare prima la parte inferiore della foglia, quindi quelle laterali, infine arrotolarle. Infilzare gli involtini così ottenuti su alcuni spiedini e cuocerli in una padella antiaderente con pochissimo olio per 10-12 minuti, a fuoco basso e coperto. Se necessario, aggiungere un goccio di vino bianco. Una volta pronti, disporre gli involtini di anguilla sul piatto, decorare con il filè di peperoni e una spolverata di prezzemolo tritato. Servire caldo.

Vino proposto

Colli di Parma Pinot Grigio

Ricetta di Maurizio Peccolo



Frittura d'Igea

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ venti sardoni
- ❖ otto zucchine piccolissime
- ❖ alcuni rametti di timo
- ❖ uno spicchio d'Aglio di Vigorso
- ❖ tre limoni
- ❖ due uova
- ❖ 150 g di fette di pancarrè rafferme
- ❖ 80 g di farina
- ❖ olio extra vergine di oliva
Colline di Romagna
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Aprire a libro i sardoni, spinarli lasciando però attaccate le codine, lavarli e asciugarli. Metterli a marinare nel succo dei limoni, una macinata di pepe, l'aglio a fettine e le foglioline di timo. Ricoprire con pellicola per alimenti e lasciare marinare in frigo per almeno un'ora. Pulire le zucchine e affettarle sottili nel senso della lunghezza. Sbattere leggermente le uova con sale e pepe. Tritare finemente la scorza di un limone e passarla al mixer insieme al pancarrè privato della crosta. Sgocciolare e asciugare i sardoni, passarli insieme alle zucchine nel miscuglio di uova e limone, facendolo aderire bene. Friggere il tutto in abbondante olio ben caldo, scolare su carta assorbente da cucina e servire ornando il piatto con fettine di limone.

Vino proposto

Trebbiano di Romagna

Ricetta di Franco Mioni



Aguglie alla Mirco

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ tre aguglie per un peso totale di circa 650 g
- ❖ 200 g di pane grattugiato
- ❖ menta fresca
- ❖ uno spicchio d'Aglio di San Giovanni in Persiceto
- ❖ sale e pepe
- ❖ un pomodoro maturo
- ❖ olio extra vergine di oliva



Preparazione

Nettare e filettare le aguglie ottenendone i filetti che verranno tagliati in pezzetti di circa 3 cm. Condirli con il pane grattugiato, la menta e l'aglio tritati, sale, pepe e olio extra vergine. Mescolare bene il tutto, dopodiché disporli a strati sovrapposti in quattro stampini di alluminio precedentemente unti con olio. Metterli in forno caldo a 200° C per circa 5 minuti. Nel frattempo, preparare la salsa di pomodoro frullandolo da crudo condito con sale e olio. Disporre la salsa a specchio sul piatto e girarvi sopra il tortino appena sfornato, guarnire con una foglia di menta e servire.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Sauvignon

Ricetta di Mirco Carati



Brodetto classico

Ingredienti (*)

- ❖ olio
- ❖ cipolla
- ❖ vino rosso
- ❖ concentrato di pomodoro
- ❖ aceto
- ❖ pepe
- ❖ sale
- ❖ prodotti ittici misti, tra crostacei (canocchie e scampi), molluschi (moscardini, seppie e calamari), pesci (scorfano, tracina, rana pescatrice, triglie, razza, gattuccio, paganello, sogliole, zanchetta)



() Il dosaggio dovrà essere rapportato al numero dei commensali. Questa è la ricetta ufficiale, così come codificata dalla Segretissima Confraternita del Brodetto di Porto Corsini (Ra).*

Preparazione

Prima di tutto bisogna far dorare la cipolla con l'olio e un po' di concentrato di pomodoro. Aggiungere le varie tipologie di prodotti ittici che, per facilitare i tempi di cottura, si dovranno sezionare in pezzi di dimensioni il più eguali possibili. Aggiungere acqua, vino e aceto, sale e pepe secondo il gusto e lasciar cuocere per 20-30 minuti in modo che il pesce sia cotto senza disfarsi. servire caldo e accompagnare con pane (mollica) intinto nel sugo. Il brodetto è ottimo anche dopo alcune ore dalla preparazione.

Vino proposto

Sangiovese (giovane) di Romagna



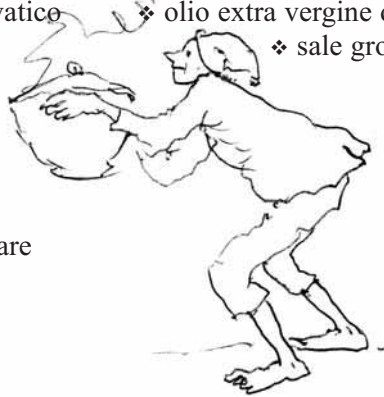
Brodetto del bagnino

Ingredienti (per 8 persone)

- ❖ 450 g di triglie piccole
- ❖ 400 g di filetti di boga
- ❖ uno scorfano di circa 500 g
- ❖ 600 g di tranci di rana pescatrice
- ❖ 400 g di cannolicchi
- ❖ un mazzetto di finocchietto selvatico
- ❖ tre spicchi d'Aglio di Voghiera
- ❖ un rametto di timo
- ❖ due Cipolle dorate di Parma
- ❖ 500 g di pomodori del ferrarese
- ❖ una bustina di zafferano
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ crostini di pane per accompagnare
- ❖ sale e pepe

Per la salsa

- ❖ due peperoncini piccanti secchi
- ❖ sedici foglie di basilico
- ❖ tre spicchi d'aglio
- ❖ tre fette di pane senza crosta
- ❖ un peperone rosso dolce
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale grosso e pepe



Preparazione

Per la salsa occorre arrostitire il peperone sulla fiamma e spellarlo, togliendo picciolo e semi interni, dopodiché sminuzzarlo finemente. Frantumare in polvere i peperoncini. Scottare in acqua bollente l'aglio, scolarlo e frullarlo con i peperoncini, il basilico, il peperone, una presa di sale grosso, una macinata di pepe e il pane bagnato con poca acqua e strizzato. Diluire con l'olio (1 dl circa) versato a filo così da ottenere una salsa della consistenza di una maionese ben soda e riporla in fresco. Appassire le cipolle tritate in una casseruola con otto cucchiaini d'olio e un mestolino d'acqua calda aggiungendo tutti i pesci ben puliti, insieme all'aglio e ai pomodori affettati. Cuocere a fuoco vivo per 20 minuti, bagnare con circa 2 litri d'acqua calda, salare e far sobbollire per mezz'ora. Lavare i cannolicchi e privarli della sacca nera. Passare la zuppa prima al passaverdure e successivamente al setaccio a maglie fini, rimetterla sul fuoco e aggiungere i cannolicchi, le foglioline di timo e il finocchietto tritato. Cuocere ancora per 5 o 7 minuti e profumare con lo zafferano e una macinata di pepe. Servire subito la zuppa accompagnata con i crostini e la salsa.

Vino proposto

Bosco Eliceo Fortana

Ricetta di Maria Grazia Soncini



Passatelli al modo di Roncofreddo

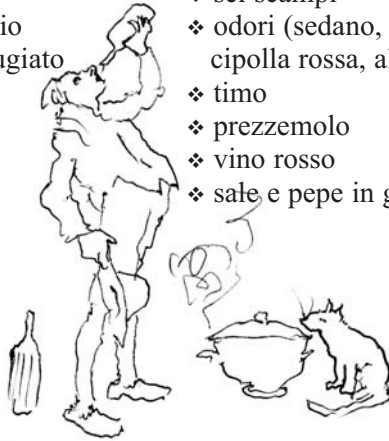
Ingredienti (per 6 persone)

Per i passatelli

- ❖ 160 g di polpa di rombo
- ❖ 100 g di mollica di pane casareccio
- ❖ 60 g di Formaggio di Fossa grattugiato
- ❖ due uova e un tuorlo
- ❖ buccia di limone
- ❖ noce moscata
- ❖ sale e pepe

Per il brodo

- ❖ un rombo di circa 1,2 kg
- ❖ sei scampi
- ❖ odori (sedano, carota, cipolla rossa, alloro)
- ❖ timo
- ❖ prezzemolo
- ❖ vino rosso
- ❖ sale e pepe in grani



Preparazione

Dopo aver sfilettato il rombo, frantumare la carcassa e lavarla in acqua fresca, poi deporre i pezzi in una pentola insieme agli odori, sale, grani di pepe, circa 3 litri d'acqua e far bollire, a fuoco basso, per circa 2 ore, schiumando ogni tanto il brodo senza però mescolarlo. Sgusciare gli scampi e stufarli coperti, per pochi minuti, in un dito di vino, con un rametto di timo e un pizzico di sale. I passatelli si preparano passando al frullatore 160 g di polpa di rombo, il pane, il formaggio di fossa, le uova, il sale, il pepe, la noce moscata e una spolverata di buccia di limone grattugiata fino ad ottenere una pasta soda. Filtrare poi il brodo e portarlo a bollore. Preparare i passatelli, cuocerli nel brodo per 3/4 minuti circa e distribuire il tutto nelle tazze, guarnire con gli scampi, foglioline di prezzemolo e servire. I filetti di rombo, ovviamente, contribuiranno a preparare un ottimo secondo piatto.

Vino proposto

Sangiovese del Rubicone Collina di Roncofreddo

Ricetta di Francesca Brancaleoni



Zuppetta di nasello

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di filetti di nasello
- ❖ 600 g di cozze già sgusciate
- ❖ un porro
- ❖ due Cipolle dorate di Parma
- ❖ due spicchi d'Aglio bianco di Monticelli
- ❖ 1,5 l di brodo vegetale
- ❖ 1 dl di vino bianco secco
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ quattro cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ sale, pepe



Preparazione

Soffriggere aglio, cipolle e porro puliti e affettati sottili in una casseruola con l'olio. Dopo aver preparato il brodo, aromatizzato con un pizzico di pepe, cuocerlo a fuoco basso per 15 minuti. Aggiungere i filetti di pesce tagliati a grossi pezzi e continuare la cottura a fuoco medio per un'altra mezz'ora. Porre le cozze in una padella con il vino e un cucchiaino di prezzemolo tritato, cuocendole a fuoco basso. Aggiungere il tutto alla zuppa, regolare di sale e pepe e lasciar insaporire per qualche minuto. Distribuire nei piatti fondi individuali, profumare con un po' di prezzemolo tritato e servire.

Vino proposto

Colli Piacentini Chardonnay

Ricetta di Pietro Scapinelli



Sgombro con passata di verdure

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ due sgombri da 350 g l'uno
- ❖ 300 g di verdure miste di campo
(cicoria, tarassaco, strigoli, finocchiella selvatica)
- ❖ 100 g di ceci bolliti
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ uno Scalogno di Romagna Igp
- ❖ olio extra vergine di oliva
di Brisighella Dop
- ❖ sale, pepe



Preparazione

Sfilettare i pesci, spinarli e lavarli. Bollire le verdure in acqua salata per 20 minuti e frullarle con i ceci, l'aglio e lo scalogno precedentemente rosolati in una padella con un poco di olio extra vergine di oliva. Aggiustare di sale e pepe, regolando se necessario la densità del composto con un po' d'acqua di cottura, e passare al colino. Sezionare i filetti di sgombro a tocchetti e grigliarli per alcuni minuti in padella. Versare la crema di verdure nelle scodelle aggiungendo in ognuna i tocchetti di pesce grigliati. Completare con un filo di olio extra vergine e alcuni ceci interi. Si consigliano alcuni dadini di mollica di pane di Sarsina.

Vino proposto

Pagadebit di Romagna

Ricetta di Anna Brancaleoni



Minestra alla baia

Ingredienti (per 8 persone)

- ❖ 800 g di cozze
- ❖ otto piccoli granchi
- ❖ 400 g di gamberi
- ❖ 600 g di San Pietro tagliato a pezzetti
- ❖ 600 g di coda di rospo a fette
- ❖ 300 g di scampi
- ❖ un mazzetto di cipollotti
- ❖ un peperone
- ❖ tre spicchi d'aglio
- ❖ 5 dl di vino rosso leggero
- ❖ passata di pomodoro
- ❖ otto foglie di basilico
- ❖ un cucchiaio di foglioline d'origano fresco
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Lavare e spazzolare le cozze. Tritare i cipollotti, l'aglio e il peperone. Soffriggere le verdure in olio extra vergine di oliva, unire il vino, la passata di pomodoro, un litro d'acqua e le erbe aromatiche. Salare, coprire e far sobbollire per un'ora. Mettere il pesce, i molluschi e i crostacei in una pentola, aggiungere la minestra precedentemente preparata e cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Prima di servire condire con qualche goccia di extra vergine e, a piacere, un po' di concentrato di pomodoro.

Vino proposto

Fortana del Taro novello

Ricetta di Romano Trombetti



Bisque d'acciughe

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg di finocchi
- ❖ 400 g di acciughe già pulite
- ❖ tre spicchi d'Aglio di Voghiera
- ❖ una Cipolla rosata di Medicina
- ❖ un cucchiaino di prezzemolo tritato
- ❖ un cucchiaino di semi di finocchio
- ❖ tre foglie d'alloro
- ❖ due cucchiaini di pinoli
- ❖ due bustine di zafferano
- ❖ pepe nero
- ❖ quattro fette di pane nostrano
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Tritare sommariamente i finocchi dopo averli lavati. Rosolarli in una pentola con cinque cucchiaini d'olio e l'alloro insieme a due spicchi d'aglio, la cipolla tritata e il prezzemolo. Quando iniziano a dorarsi, aggiungere le acciughe e i semi di finocchio. Mescolare per 2-4 minuti perché le acciughe si disfino, poi versare un po' d'acqua tenendo presente che la zuppa dovrà risultare assai densa. Salare, coprire e cuocere per 15-20 minuti. A pochi minuti dalla fine della cottura, unire lo zafferano. Aggiustare di sale e spegnere. Nel mentre tostare i pinoli in un padellino muovendoli in continuazione con un cucchiaino di legno. Abbrustolire poi le fette di pane, strofinarci sopra lo spicchio d'aglio rimasto e sistemarle ognuna in un piatto fondo. Coprirle con la zuppa. Versare un filo d'olio, pepare, decorare con i pinoli e servire all'istante.

Vino proposto

Reno Montuni

Ricetta di Giacinto Rossetti



Zuppa Boscoforte

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 600 g di filetti di cefalo di mare
- ❖ 150 g di gamberetti sgusciati
- ❖ uno Scalogno di Romagna Igp
- ❖ una carota del ferrarese
- ❖ prezzemolo
- ❖ 30 g di burro
- ❖ brodo di verdure
- ❖ 200 g di Patate di Budrio
- ❖ una bustina di zafferano
- ❖ 100 g di panna fresca
- ❖ sale



Preparazione

Tagliare a dadini i filetti di pesce. Tritare lo scalogno, la carota e il prezzemolo, riponendoli in un tegame (in cui è stato sciolto il burro). Soffriggere fino a quando saranno morbidi. Aggiungere i dadini di cefalo insaporendoli per qualche minuto, girandoli delicatamente per non romperli. Aggiungere le patate pelate e tagliate a pezzettini, il brodo e lo zafferano e lasciar sobbollire pian piano per una decina di minuti. Unire anche i gamberetti e mescolare. Versare a questo punto la panna, amalgamare ancora, regolare di sale e scaldare il tutto a fuoco basso, senza far bollire. Cospargere con po' di prezzemolo e servire senza indugio con crostini di pane ben tostati.

Vino proposto

Bosco Eliceo Fortana

Ricetta di Romano Rossi



Pappa Nettuno

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 200 g di sogliola
- ❖ 190 g di aguglia
- ❖ 200 g di palombo
- ❖ 130 g di gamberetti
- ❖ 130 g di calamaretti
- ❖ 150 g di sepioline
- ❖ 120 g di vongole
- ❖ 350 g di pomodori pelati
- ❖ 800 g di pane casereccio
- ❖ sei spicchi d'Aglio bianco di Monticelli
- ❖ prezzemolo
- ❖ 90 g di olio extra vergine di oliva
- ❖ vino bianco secco
- ❖ sale
- ❖ peperoncino



Preparazione

Approntare alla cottura tutti i prodotti ittici citati tra gli ingredienti e tagliarli a pezzi. Affettare gli spicchi d'aglio, metterli in un tegame antiaderente con un goccio d'acqua e rosolarli, a fuoco moderato, insieme a parte del prezzemolo e a un po' di peperoncino. Aggiungere i pomodori schiacciati con una forchetta. Lasciare insaporire per qualche minuto, poi unire i "doni di Nettuno": per primi i gamberetti e i molluschi, a seguire tutti gli altri pinnuti. Bagnare con acqua e vino, salare e continuare la cottura a fuoco bassissimo, a recipiente coperto, per circa 45 minuti. Nel mentre tostare le fette di pane, strofinarle con uno spicchio d'aglio e ordinarle al fondo di una zuppiera. Appena la zuppa è pronta, versarla sulle fette di pane, cospargendo il tutto con l'olio di oliva e con il restante prezzemolo tritato. Servire la "pappa" caldissima con altre fette di pane casareccio abbrustolito.

Vino proposto

Colli di Faenza Trebbiano

Ricetta di Flavia Annibali Trombetti



Stricchetti freddi allo sgombro

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 300 g di stricchetti
- ❖ una bustina di zafferano
- ❖ 220 g di filetti di sgombro
- ❖ una mela verde
- ❖ un cuore di sedano bianco
- ❖ un mazzetto di cicoria da taglio
- ❖ succo di limone
- ❖ 50 g di pomodori secchi
- ❖ sale



Per il sugo

- ❖ due cipollotti
- ❖ 25 g di uvetta
- ❖ 30 g di pinoli
- ❖ due cucchiaini di aceto di mele
- ❖ rametti di timo
- ❖ sei-sette cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ brodo di verdure
- ❖ sale e pepe

Preparazione

Approntare come prima cosa il sugo. Ritagliare ad anelli i cipollotti, inclusa la parte verde più tenera, facendoli appassire a fiamma dolce in una padella antiaderente con l'olio per 4-5 minuti. Aggregare uvetta e pinoli, mescolare e bagnare con l'aceto e un mestolino di brodo. Salare, pepare e lasciare sobbollire per 6-8 minuti, finché il liquido si ridurrà leggermente così da risultare "giusto" per condire la pasta. Fuori dal fuoco profumare con il timo e lasciar freddare. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, nella quale va sciolto lo zafferano. Scolarla al dente, passarla sotto l'acqua fredda distribuendola su uno strofinaccio per asciugarla. Sminuzzare i filetti di sgombro dopo averli cotti. Lavare e asciugare la cicoria, tagliandola a sottili listarelle. Lavare il sedano, asciugarlo ed affettarlo. Sbucciare la mela tagliandola a dadini e irrorarli con il succo di limone per evitare che anneriscano. Tagliuzzare i pomodori secchi e riunire gli stricchetti in una capace terrina con tutti gli ingredienti preparati. Versare il sugo, mescolare e trasferire in frigorifero per circa un'ora. Prima di servire, far riposare a temperatura ambiente per un'oretta circa.

Vino proposto

Sangiovese (giovane) di Romagna

Ricetta di Alessandro Molinari Pradelli



Fusilli allo spada

Ingredienti (per 8 persone)

- ❖ 650 g di fusilli
- ❖ uno spicchio d'Aglio di Vigorso
- ❖ due Scalogni di Romagna Igp
- ❖ due peperoni
- ❖ 280 g di pesce spada in una sola fetta
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ un cuore di sedano
- ❖ quattro cucchiaini di Pecorino romagnolo grattugiato
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Triturare finemente l'aglio e soffriggerlo in una padella con quattro cucchiaini d'olio, unire i peperoni puliti e tagliati a pezzetti, facendoli saltare per 5 minuti (devono restare infatti croccanti). Dopodiché scolarli e tenerli a parte. Scartare lisca e pelle del pesce e tagliarlo a dadini.

Farlo saltare, con l'aggiunta di un altro po' d'olio nella stessa padella di cottura dei peperoni per un paio di minuti senza farlo attaccare. Salare, pepare e mettere da parte. Affettare sottilmente gli scalogni mettendoli a bagno dentro una ciotola con acqua fredda. Scolarli e asciugarli.

Procedere tagliando il sedano e tritando il prezzemolo. Lessare i fusilli, scolarli al dente passandoli in acqua fredda, per poi scolarli nuovamente.

Condirli con i peperoni, il sedano, il prezzemolo, gli scalogni e il pecorino grattugiato.

Trasferire la pasta in un contenitore, completare la guarnizione con i dadini di pesce spada, poco olio e una macinata di pepe. Rimescolare solo al momento di servire.

Vino proposto

Bianco del Sillaro

Ricetta di Gabriele Mattarelli



Pipe tiepide rigate con anguilla al modenese balsamico

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 340 g di pipe rigate
- ❖ 200 g di filetto di anguilla di mare
- ❖ due finocchi
- ❖ un mazzetto di finocchietto selvatico
- ❖ 100 g di mandorle pelate
- ❖ uno spicchio d'Aglio Bianco piacentino
- ❖ due cucchiaini di Aceto Balsamico di Modena
- ❖ un cucchiaino di pangrattato
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale, pepe



Preparazione

Sezionare a fettine il filetto dell'anguilla mettendole successivamente in una terrina con l'olio, l'aceto balsamico, l'aglio tritato e un rametto di finocchietto. Coprire e lasciare in marinata per un'ora. Pulire i finocchi, dividerli a metà, lavarli, asciugarli e affettarli sottili. Tritare grossolanamente le mandorle, tostandole poi 2 minuti in una padella antiaderente insieme al pangrattato e mescolando il tutto. Cuocere nel frattempo la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente allargandola su un telo per lasciarla intiepidire leggermente, quindi trasferirla in una terrina e condirla con il pesce e la sua marinata. Unire i finocchi e l'amalgama di pangrattato e mandorle. Mescolare e, se necessario, regolare di sale e olio. Completare con ciuffi di finocchietto e pepe abbondante. Servire avendo cura che la pasta venga gustata tiepida.

Vino proposto

Bianco di Castelfranco Emilia

Ricetta di Nazarena ed Ermo Bisini



Tagliolini al pesce azzurro e fossa

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 320 g di tagliolini da pesce
- ❖ 200 g di pomodori pendolino ben maturi
- ❖ dodici saraghine fresche
- ❖ 40 g di Formaggio di Fossa dolce
- ❖ Aglio di Voghiera
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale, pepe



Preparazione

In una padella far appena appassire uno spicchio d'aglio finemente tritato, quindi aggiungere il pomodoro che dovrà iniziare a bollire. Nel mentre versare i tagliolini in una pentola con acqua bollente. A seguire accorpare al pomodoro che sta bollendo i filetti di pesce azzurro precedentemente diliscati e spezzettati. Quando i tagliolini saranno al dente, scolarli, versandoli nella padella con il sugo bollente. Continuare un po' la cottura distribuendo il pepe e il formaggio di fossa grattugiato. Servire con un filo d'olio extra vergine di oliva.

Vino proposto

Colli di Romagna Centrale Bianco

Ricetta di Renato Brancaleoni



Tagliatelle alla palamita

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 360 g di tagliatelle
- ❖ 320 g di polpa di palamita
- ❖ 250 g di Piselli novelli di Roncofreddo sguosciati
- ❖ una Cipolla di Medicina
- ❖ quattro rametti di timo
- ❖ uno spicchio d'Aglio di Vigorso
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ mezzo dl di vino bianco secco
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Affettare sottilmente la cipolla facendola appassire in una padella con quattro cucchiari d'olio. Inglobare i piselli, il prezzemolo e l'aglio tritati, una presina di sale e un'esuberante macinata di pepe. Non appena il condimento sarà infittito, versare il vino lasciandolo evaporare a fiamma sostenuta. Abbassare poi la fiamma, coprire e cuocere pressappoco per 15 minuti, di tanto in tanto bagnando con un po' di acqua calda. Nel mentre cuocere le tagliatelle al dente. Ridurre a dadini la palamita privata della pelle e farla saltare con cinque cucchiari d'olio, sale, pepe e le foglioline di timo. Aggiungervi la pasta e il sugo ai piselli, dar sapore per un attimo e servire.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Pinot Bianco

Ricetta di Renato Brancaleoni



Trenette del Capitano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di trenette
- ❖ 450 g di sugarello
- ❖ 400 g di polpa di pomodoro
- ❖ quattro cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ 50 g di olive nere
- ❖ una manciata di foglie di prezzemolo e una di foglie di basilico
- ❖ uno spicchio d'Aglio Bianco di Monticelli
- ❖ peperoncino piccante in polvere
- ❖ sale



Preparazione

Preparare il sugarello dividendolo in filetti. Sciacquarli sotto l'acqua, asciugarli e spezzettarli. Separatamente tritare prezzemolo e basilico. Scaldare in un tegame l'olio con l'aglio e metà dose di prezzemolo e basilico. Eliminare l'aglio appena imbiondito, immettere i pezzetti di sugarello rosolandoli e rimescolando il tutto. Aggiungere la polpa dei pomodori, salare e cuocere per qualche minuto. Unire le olive snocciolate e cospargere il sugo con quel che rimane del basilico e prezzemolo tritati, unitamente al peperoncino piccante in polvere. Intanto lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e condirla con il sugo.

Vino proposto

Colli Piacentini Valnure

Ricetta di Filippo Bignami



Spaghetti all'occhiata

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di spaghetti
- ❖ 420 g di filetti di occhiata
- ❖ uno spicchio d'Aglio di Voghiera
- ❖ uno pomodoro maturo
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ un pezzettino di piccante peperoncino rosso
- ❖ quattro cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Pulire accuratamente l'occhiata sfilettandola e privandola della testa e della lisca. Lavarla e sgocciolarla. Versare successivamente in un tegame quattro cucchiaini di olio extra vergine, un pezzettino di peperoncino, uno spicchio d'aglio schiacciato, un pizzico di sale e pepe e i filetti di pesce. Far cuocere a fuoco dolce. In abbondante acqua aggiungere il sale quando bolle e dopo qualche attimo immergervi gli spaghetti portandoli a metà cottura. Accorpate ai filetti d'occhiata un pomodoro tagliato a pezzetti, un ciuffo di prezzemolo finemente tritato, continuare la cottura per 5 minuti circa e lasciare il tegame sul fuoco basso. Scolate la pasta e completare la cottura saltando gli spaghetti con il sugo preparato. Servire subitaneamente.

Vino proposto

Colli di Rimini Biancame



Gnocchetti di patate con passera e tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

Per gli gnocchi

- ❖ 200 g di farina
- ❖ 1 kg di Patate di Montese
- ❖ sale

Per la salsa

- ❖ filetti di quattro passera di piccola taglia
- ❖ 150 g di Parmigiano Reggiano Dop
- ❖ 400 g di Tartufo di Savigno
- ❖ Aglio di San Giovanni in Persiceto
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Lessare le patate dell'Appennino modenese con la buccia in acqua bollente salata. Sbuciarle ancora calde e schiacciarle con il passapatate lasciandole freddare. Impastarle con la farina e un pizzico di sale lavorando il tutto rapidamente. Poi con l'impasto modellare dei filoncini dello spessore di un dito ricavandone i gnocchetti. Preparare le passere, spinandole e frammentandone i filetti, per poi cuocerle in una padella con aglio e olio. Lessare gli gnocchi, scolarli con la schiumarola non appena saliranno a galla, trasferendoli nella padella con il sugo dei pesci. Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato insaporendo a fuoco vivo. Servire in tavola gli gnocchetti decorandoli con il tartufo di Savigno a lamelle.

Vino proposto

Lambrusco (giovane) di Modena



Strozzapreti con razza

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 360 g di strozzapreti
- ❖ un trancio di razza di circa 400 g
- ❖ tre spicchi d'aglio
- ❖ due cucchiaini di concentrato di pomodoro
- ❖ due foglie d'alloro
- ❖ un mazzo di rucola selvatica
- ❖ un peperoncino piccante fresco
- ❖ un bicchiere di vino bianco secco
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sbucciare l'aglio, schiacciarlo leggermente e dorarlo a fiamma lieve in un'ampia padella con sette cucchiaini d'olio, l'alloro e il peperoncino per 4-5 minuti. Unire la razza tagliata a tocchetti, scottarli appena a fiamma sostenuta, poi aggiungere il concentrato di pomodoro e il vino. Lasciarlo evaporare, salare e cuocere ancora per 6 minuti. Eliminare aglio, alloro e peperoncino, accorpare la rucola, lavata e sminuzzata, lasciandola saltare per un minuto. Spegner il fuoco mantenendo il sugo in caldo. Lessare intanto gli strozzapreti in una pentola con abbondante acqua salata bollente. Scolarli al dente e depositarli in padella con il sugo. Far saltare per qualche minuto a fuoco misurato, acciocché assorbano il condimento e intavolare subito.

Vino proposto

Colli di Rimini Rebola



Penne dell'Ammiraglio

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 300 g di filetti d'orata
- ❖ 320 g di penne rigate
- ❖ 100 g di gamberetti lessati
- ❖ un peperoncino rosso fresco
- ❖ uno spicchio d'aglio
- ❖ prezzemolo
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Sezionare a dadotti i filetti d'orata. Far bollire l'acqua per la pasta, salarla una volta giunta a bollore, dopodiché lessare le penne. Cuocere i filetti dell'orata per 4 minuti in una padella con due-tre cucchiari d'olio extra vergine, uno spicchio d'aglio, il peperoncino a pezzetti e un cucchiario di prezzemolo triturato. Scolare le penne, mescolare i gamberetti al sugo d'orata facendovi saltare la pasta e portare in tavola.

Vino proposto

Colli Piacentini Sauvignon

Ricetta di Gianni Nobili



Vermicelli con acciughe salate e zucca

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di vermicelli
- ❖ 150 g di polpa di Zucca di Selva Malvezzi
- ❖ quattro acciughe sotto sale pangrattato
- ❖ Cipolla rossa di Medicina
- ❖ Aglio bianco di Vigorso
- ❖ prezzemolo
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Porre a bollire l'acqua per la pasta, salarla e cuocervi i vermicelli. Nel mentre far appassire mezza cipolla tritata in due cucchiaini d'olio. Rosolarvi la zucca tagliata a listarelle e portarla a cottura. Toglietela e nella stessa padella imbiondire uno spicchio d'aglio con un altro cucchiaino d'olio. Aggiungere le acciughe dissalate e a tocchetti. Rosolarvi assieme cinque cucchiaini di pangrattato. Scolare al dente i vermicelli e subito dopo farli saltare in padella con il condimento unitamente alla zucca. Portare in tavola la pasta cosparsa con una manciata di prezzemolo tritato ed, a piacere, una spolverata di grana padano.

Vino proposto

Sangiovese (giovane) dei Colli d'Imola.

Ricetta di Francesco Venturoli



Il lupo di mare nei conchiglioni

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ ventiquattro grossi conchiglioni da farcire
- ❖ quattro filetti di branzino di mare
- ❖ una zucchina di Bologna
- ❖ un piccolo peperone rosso
- ❖ 100 g di Funghi di Borgotaro Igp
- ❖ uno Scalogno di Romagna Igp
- ❖ un piccolo porro
- ❖ 75 g di panna
- ❖ un albume
- ❖ 50 g di Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
- ❖ 60 g di burro dell'Alto reggiano
- ❖ due cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ brodo vegetale
- ❖ besciamella
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Nettare zucchina, peperone e funghi tagliandoli a dadini di eguali dimensioni. Sbucciare e tritare scalogno e porro facendoli appassire delicatamente con l'olio e 25 g di burro. Unirvi le verdure insaporendole, poi abbassare la fiamma e cuocere per 16 minuti, bagnando con un po' di brodo. Salare con giudizio e pepare i filetti di pesce. Lessare ben al dente i conchiglioni. Spezzettare i filetti di branzino selvaggio, metterli nel frullatore con la panna, l'albume e una presina di sale. Frullare ad ottenere una soffice crema e amalgamarla alle verdure cotte insieme a un paio di cucchiaini di besciamella. Riempire i conchiglioni con la farcia preparata, poi adagiarli via via in una pirofila spalmata di burro, irrorandoli con il restante burro fuso e cospargendoli di parmigiano reggiano. Infornare già caldo a 190° C per 15 minuti finché risulteranno appena dorati.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Malvasia

Ricetta di Francesco Lupidi



Gramigna della Valle de' Conti

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 320 g di gramigna
- ❖ 500 g di punte di Asparagi Verdi altedesi della "Valle de' Conti"(*)
- ❖ 500 g di rana pescatrice
- ❖ 30 g di burro
- ❖ 180 g di panna
- ❖ cinque cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ brodo di verdure
- ❖ mezzo bicchiere di vino bianco secco
- ❖ una bustina di zafferano
- ❖ un cucchiaino di prezzemolo tritato
- ❖ sale e pepe



() Crediamo doveroso precisare che i migliori asparagi verdi erano e sono coltivati nell'antica "Valle de' Conti", area che storicamente così veniva chiamata e che comprendeva i territori di Altedo, Baricella e Minerbio.*

Preparazione

Lessare appena le punte di asparagi della mitica "Valle de' Conti" in poca acqua portata a ebollizione e delicatamente salata. Scolarle e asciugarle su carta da cucina, poi tagliarle in due parti. In una padella scaldare due cucchiaini d'olio, unire la pescatrice tagliata a trancetti sottili facendola cuocere a fuoco allegro per qualche minuto. Estrarre temporaneamente i tranci del pesce e nella medesima padella scaldare l'olio rimasto. Rimettere il pesce lasciandolo dorare in modo uniforme, rigirandolo con delicatezza. Dopodiché bagnare con il vino e farlo evaporare; salare, pepare e irrorare con poco brodo caldo. Cuocere ancora per 7-8 minuti e, prima di spegnere, profumare con il prezzemolo. In un'altra padella scaldare il burro, unire gli asparagi, farli insaporire mescolando garbatamente. Aggiungere la panna in cui è stato diluito lo zafferano; salare, pepare e far addensare un pochetto. Lessare la pasta, scolarla al dente versandola nella padella con la panna. Mescolare bene, aggiungere con cura i trancetti di pescatrice e servire.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto Superiore

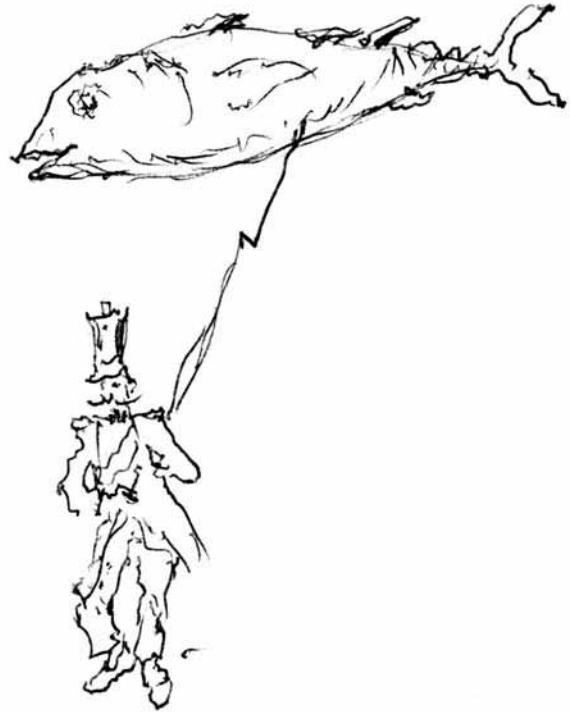
Ricetta di Filippo Bignami



Garganelli col ragù di tonno

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 360 g di garganelli
- ❖ 250 g di polpa di tonno fresco sminuzzata
- ❖ 180 g di una piccola dadolata di verdure miste (melanzana, fagiolini, cipolla, peperone rosso, sedano)
- ❖ due pomodori
- ❖ un peperoncino piccante
- ❖ basilico tritato
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Far bollire abbondante acqua salata e lessarvi i garganelli. Frattanto rosolare la dadolata di verdure in un filo d'olio caldo, aggiungendovi i pomodori pelati e tagliuzzati approssimativamente, alcune rondelle di peperoncino piccante, il trito di tonno, un mestolino d'acqua della pasta, un pizzico di sale e i garganelli scolati ben al dente. Saltarli a fuoco sostenuto così da insaporirli adeguatamente, accorpare abbondante basilico tritato e servire con prontezza.

Vino proposto

Bianco del Sillaro

Ricetta di Paolo Gandolfi



Risotto con boga

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 340 g di Riso di Molinella
- ❖ 320 g di polpa di boga
- ❖ un cucchiaino di stimmi di zafferano
- ❖ 100 g di verdure miste per soffritto
- ❖ qualche rametto di crescione
- ❖ brodo vegetale
- ❖ Pignoletto Spumante brut
- ❖ 100 g di burro
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Un paio d'ore prima di allestire il risotto, pulire e lavare le foglie di crescione e passarle al mixer con 50 g di burro ammorbidito, sale e pepe. Mettere il composto ottenuto su un pezzetto di carta da forno, dargli la forma di un piccolo panetto, avvolgerlo e riporlo in frigorifero. Fondere il rimanente burro in una casseruola, aggiungere le verdure facendole appassire, indi la boga tagliata a dadini ed il riso. Lasciar insaporire qualche istante, bagnare con uno spruzzo di pignoletto spumante lasciandolo poi evaporare. Versare un paio di mestoli di brodo, portare ad ebollizione, abbassare la fiamma e cuocere il riso aggiungendo il brodo necessario. Una decina di minuti prima di levarlo dal fuoco, unire al risotto gli stimmi di zafferano mescolando attentamente. Con l'apposito utensile ricavare dei riccioli dal burro al crescione immergendoli subito in acqua ghiacciata. Suddividere il risotto nei piatti e guarnire con i riccioli di burro e crescione fresco.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto Spumante brut



Riso e trigliette

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di Riso di Rolo
- ❖ dodici triglie (di taglia media)
- ❖ 1,5 kg di fave fresche
- ❖ 100 g di Pancetta
Piacentina Dop in una sola fetta
- ❖ brodo di pesce
- ❖ finocchio selvatico fresco
- ❖ farina da polenta
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ Aglio di Monticelli
- ❖ una Cipolla Boretana
- ❖ sale



Preparazione

Sfilettare le triglie. Sgusciare le fave scartando anche la buccia e liberando i baccelli, scottarle per pochi istanti in acqua salata. Imbiondire in una padella di ferro la pancetta tagliata a striscioline, l'aglio, le fave, il finocchio selvatico e la cipolla. Aggiustare di sale e tenere in caldo. Cuocere il riso con il brodo di pesce e, a cottura quasi ultimata, aggiungervi metà dei filetti delle trigliette. Mantecare affinché le triglie si amalgamino al riso. Disporre il riso ormai pronto nei piatti e decorare con i restanti filetti di triglia infarinati con la farina da polenta e fritti in pochissimo olio, accompagnando ogni piatto con una cucchiata di fave.

Vino proposto

Colli Piacentini Trebbianino secco della Val Trebbia

Ricetta di Ugo Pezzoli



Millefoglie di rombo chiodato e asparagi verdi della “Valle de’ Conti”

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ due rombi chiodati di circa 1 kg cadauno
- ❖ 1 kg di Asparagi Verdi di Altedo “Valle de’ Conti”
- ❖ due Patate di Tolè di media grandezza
- ❖ scorza di limone
- ❖ 30 g di farina
- ❖ mezza carota
- ❖ mezza Cipolla di Medicina
- ❖ un piccolo gambo di sedano
- ❖ mezzo porro
- ❖ mezzo peperone
- ❖ olio extra vergine di oliva delle Colline bolognesi
- ❖ sale e pepe





Preparazione

Pulire i rombi. Ricavare da ciascuno quattro filetti, da lavare, asciugare e ritirare in frigo. Lavare bene le teste e ritirare. Pulire e lavare bene gli asparagi. Eliminare la parte dura. Tagliare gli asparagi in due parti, ricavando le punte con 3 cm circa di gambo da un lato, e la restante parte verde più la parte bianca tenera dall'altro. Ritirare. Pelare le patate e affettarle sottilmente a "chips". Ritirare in un recipiente con acqua fredda.

Preparare con le teste e le verdure un fumetto di pesce, saltando il tutto nella casseruola, con poco olio extra vergine insaporito da tre spicchi d'aglio fatti brunire e poi eliminati.

Aggiungere 3 litri d'acqua e portare a bollore. Poco sale e il giusto pepe. Lasciare sobbollire per mezz'ora circa.

Filtrare e ritirare. In altra casseruola soffriggere appena in poco olio extra vergine i gambi "biancoverdi" degli asparagi precedentemente preparati, ricoprirli poi con il fumetto di pesce di cui sopra. Lasciare sobbollire per almeno 45 minuti, fino a quando gli asparagi sono tenerissimi.

Frullare con il frullatore ad immersione o passare al passaverdure. Filtrare con il filtro grosso prima per eliminare le parti più grossolane. Filtrare ora al chinoise o setacciare con il setaccio fino. Aggiustare di sale e pepe e addensare con un piccolo roux di 30 g di farina e 30 g di olio. Avremo così pronta una velutata di asparagi a cui aggiungeremo ora la scorza grattugiata di un limone. Sbollentare le punte degli asparagi per 3 minuti in acqua leggermente salata.

Ora grigliare i medesimi asparagi in modo che "prendano" il segno della griglia e facendo attenzione che rimangano assolutamente croccanti. Ritirare. Introdurre in un forno a 180° C (possibilmente con un programma misto vapore-convezione, oppure creando vapore mettendo un contenitore con acqua in fondo al forno) i filetti di rombo e cuocere per appena 3-4 minuti, mantenendo i filetti morbidi e umidi. Nel frattempo friggere in abbondante olio le patate "chips" dopo averle ben asciugate.

Scolare bene dall'unto in eccesso. Ora impiattare. Stendere a specchio la velutata in ciascuno dei quattro piatti.

Un filetto di rombo poi due o tre punte grigliate, ancora il rombo, una cascata di chips e per finire ancora tre punte grigliate.

Condire con "giro" generoso di olio extra vergine e volendo sporcare il piatto con pepe a mulinello. Servire

Vino proposto

Colli Bolognesi Chardonnay

Ricetta di Marcello Dall'Aglio



Lupaccio al vapore

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 filetti di branzino
“selvaggio” di 250 g ciascuno
- ❖ 600 g circa di frutti
di mare misti (cozze e vongole)
- ❖ due Scalogni di Romagna Igp
- ❖ 120 g di burro
- ❖ 4 dl di Pinot Bianco ben secco
- ❖ un mazzetto di basilico
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ un pizzico di pistilli di zafferano
- ❖ una cucchiata di succo di limone
- ❖ sale e pepe

Per accompagnare

- ❖ due cipolle bianche
- ❖ due zucchine
- ❖ due patate
- ❖ uno spicchio di Zucca di Molinella
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ due carote
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Preparare adeguatamente vongole e cozze. Pulire e affettare le verdure d'accompagnamento. Spellare gli scalogni, tritarli e trasferirli in una capiente padella insieme ai frutti di mare e al vino bianco. Far aprire i molluschi a fuoco vivo, sgocciolandoli dal liquido di cottura e mettendoli in caldo. A parte, rosolare a fiamma allegra, con un filo d'olio, le verdure d'accompagnamento, finché saranno giustamente dorate, aggiustando di sale e tenendole in caldo. Cuocere i filetti di branzino al vapore per 8-9 minuti. Aggiungere al fondo di cottura dei frutti di mare lo zafferano e una spolverata di erbe aromatiche tritate. Ridurre di metà, togliere dal fuoco e incorporare il burro tagliato a pezzetti e il succo del limone, aiutandosi con una frusta. Aggiustare di sale e pepare. Sistemare i filetti di branzino nei piatti, irrorandoli con la salsa e con quello che resta delle erbe profumate. Aggiungere tutt'attorno i frutti di mare e le verdure, dopodiché portare in tavola.

Vino proposto

Colli di Faenza Pinot Bianco



Rombo in filetti con scalogni alla saba

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ quattro filetti di rombo di circa 300 g ognuno
- ❖ un bicchiere di Saba (sciroppo di mosto d'uva) di Pignoletto
- ❖ sedici Scalogni di Romagna Igp
- ❖ farina
- ❖ 50 g di zucchero
- ❖ un rametto di timo
- ❖ un rametto di rosmarino
- ❖ due spicchi d'Aglio di Vigorso di Budrio
- ❖ due ciuffetti di prezzemolo
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ olio di semi di arachidi per friggere
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sciogliere in una padella lo zucchero, unirvi dodici scalogni spellati, salare e lasciare che prendano colore a fuoco medio-basso, rimestando con diligenza per 3-5 minuti. Aggiungere la Saba ed acqua bastante a coprire gli scalogni, prolungando la cottura per circa 20-25 minuti, finché saranno cotti e avranno una consistenza sciropposa. Regolare, nel caso, di sale e tenere in caldo. Spellare gli scalogni rimasti, tagliarli a fini rondelle sistemandole in un colapasta sotto l'acqua corrente per circa 10 secondi. Sgocciolarle, passarle nella farina e friggerle, poche alla volta, in una padella con abbondante olio di semi di arachidi bollente fintanto non saranno dorate. Sgocciolarle con un mestolo forato su carta assorbente, spolverarle di sale e tenerle in caldo. Scaldare un filo d'olio in una padella aggiungendovi i rametti di timo e rosmarino insieme all'aglio spellato. Lasciar insaporire per un paio di minuti, scartare gli aromi e unire il rombo salato e pepato. Rosolarlo per circa 3 minuti a lato, distribuire i filetti nei piatti, accompagnare con le rondelle di scalogni fritti e con quelli caramellati irrorati con il fondo di cottura, decorando infine con il prezzemolo, infine servire.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto superiore

Ricetta di Maria Letizia e Carlo Gaggioli



Rana pescatrice leonardesca

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 840 g di pescatrice già nettata
- ❖ sei fette di pancarrè (90 g)
- ❖ due tuorli
- ❖ due spicchi d'Aglio di Voghiera
- ❖ un rametto di prezzemolo
- ❖ quattro cucchiaini di succo di limone
- ❖ un limone
- ❖ una Cipolla rosata di Medicina
- ❖ quattro foglie di alloro
- ❖ un cucchiaino di pepe in grani (5 g)
- ❖ cinque cucchiaini di olio extra vergine di oliva (50 ml)
- ❖ due spolverate di pepe
- ❖ due pizzichi di sale marino



Preparazione

Lavare il pesce, sezionarlo in quattro pezzi uguali, appoggiarli in un piatto. Sbucciare la cipolla e tagliarla a rondelle. Lavare il limone, ridurlo a fettine. Pulire le foglie di alloro. Costellare il pesce con cipolla, alloro, pepe in grani, fettine di limone, un cucchiaio d'olio e due cucchiaini di succo di limone. Coprire il piatto con pellicola da cucina. Mettere per mezz'ora in frigorifero. Accendere il forno a 190° C. Levare la buccia all'aglio, lavare, asciugare il prezzemolo e tritare il tutto. Staccare la crosta alle fette di pancarrè, sbriciolare la mollica aspergendola con un po' di acqua tiepida. Mescolare in una ciotola il trito di prezzemolo, la mollica, i tuorli, un pizzico di sale e due cucchiaini d'olio. Eliminare dal pesce gli aromi della marinata e filtrarne il succo. Disporre il pesce in una teglia, salare, pepare e coprire con il composto di mollica, il sughetto della marinata, l'olio e il succo di limone rimasti. Infornare per 25 minuti. Per insaporire la preparazione, aprire ogni tanto il forno e bagnare la rana pescatrice con il sughetto di cottura. Estrarre la teglia dal forno e subito intavolare.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Bianco

Ricetta di Mirco Carati



Dentice all'odor d'agrumi

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ due dentici da 500/600 g l'uno
- ❖ rosmarino
- ❖ timo
- ❖ alloro
- ❖ una Cipolla rossa di Medicina
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale grosso
- ❖ un limone ed un'arancia per decorare il piatto



Preparazione

Tritare la cipolla e le erbe aromatiche inserendo il trito nel ventre dei pesci puliti. Cospargere i dentici con sale grosso cuocendoli alla brace (o sulla griglia rovente) rigirandoli una volta sola. Servirli conditi con un filo d'olio e decorati con spicchi di limone e arancia. Accompagnare con i meravigliosi Asparagi Verdi altedesi della "Valle de' Conti".

Vino proposto

Colli Bolognesi Riesling Italicò

Ricetta di Filippo Bignami



Orata del Salinaro

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ un'orata da 1,6 kg già pulita (o due più piccole)
- ❖ un limone
- ❖ un rametto di timo
- ❖ un rametto di menta
- ❖ una foglia di alloro
- ❖ 2 kg circa di Sale grosso della Salina di Cervia



Preparazione

In una pirofila da forno, abbastanza grande per contenere il pesce, spargere 300 g di sale, inumidito con tre-quattro cucchiari d'acqua. Distribuirvi sopra il limone affettato e le erbe tagliate grossolanamente, poi adagiarvi l'orata. Coprire completamente con il sale rimasto, anch'esso inumidito e cuocere per 45 minuti in forno caldo a 220° C. A cottura ultimata spezzare la crosta di sale, prestando attenzione a non rovinare la carne del pesce. Eliminare la pelle e staccare i filetti con l'aiuto di due cucchiari, dopodiché servire. Anche in questo caso si suggerisce di accompagnare con Asparagi Verdi di Altedo.

Vino proposto

Colli di Faenza Bianco

Ricetta di Filippo Bignami



Sformato di spinaci e scorfano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 500 g di spinaci freschi
- ❖ uno scorfano da 600 g
- ❖ un uovo
- ❖ olio al profumo d'aglio
- ❖ panna liquida
- ❖ quattro pomodori medi
- ❖ basilico
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

A vapore cuocere separatamente gli spinaci e lo scorfano da spolare subito. Frullarli assieme con uovo, olio al profumo d'aglio, panna, sale e pepe. Riempire otto stampini con il composto ottenuto e cuocere a bagnomaria per 30 minuti. Sbollentare i pomodori, pelarli e passarli al setaccio. Cuocere anch'essi a bagnomaria aggiungendo olio extra vergine, basilico, sale e pepe. Cospargere un piatto da portata con la salsa. Adagiarvi, togliendo gli stampini, gli sformatini di spinaci e scorfano. Per la guarnizione del piatto si suggeriscono piccoli gamberetti e patatine novelle lessate.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Chardonnay

Ricetta di Gino Occa



Triglie all'Ortrugo

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 900 g di triglie
- ❖ sei cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ una manciata di foglie di prezzemolo
- ❖ 500 g di pomodori freschi
- ❖ uno spicchio d'Aglio bianco piacentino
- ❖ un bicchiere di Ortrugo
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare, asciugare e tritare finemente prezzemolo ed aglio. Sciacquare i pomodori, immergerli per qualche minuto in acqua bollente, scolandoli e pelandoli. In un tegame versare l'olio e i pomodori spezzettati privati dei semi. Portare a bollore e unire il trito di prezzemolo e aglio. Cuocere per circa 12 minuti a fuoco temperato. Nel mentre squamare, svuotare e lavare diligentemente le triglie. Asciugarle posandole successivamente nel tegame. Far riprendere il bollore, salare, pepare e irrorare con il tipico vino del piacentino. Portare a cottura, girando una sola volta le triglie con molto garbo.

Vino proposto

Colli Piacentini Ortrugo



San Pietro alla Barbarossa

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di filetti di pesce San Pietro
- ❖ quattro grosse Cipolle rosate di Medicina
- ❖ un rametto di rosmarino
- ❖ Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Spellare le cipolle tagliandole a spicchi non troppo esili. Trasferirle in una casseruola con un filo d'olio e il rosmarino. Collocare il coperchio e cuocere a fuoco non elevato per 25 minuti, rimestando ogni tanto. Regolare di sale e pepe sistemandovi sopra i filetti di pesce saltati e pepati. Rimettere il coperchio e proseguire la cottura per circa una dozzina di minuti, finché il pesce sarà cotto. Distribuire i filetti di San Pietro sui piatti caldi e contornare con le cipolle. Spruzzare qualche goccia di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia cospargendo a piacere ciuffetti di rosmarino. Quindi servire.

Vino proposto

Colli d'Imola Bianco

Ricetta di Gianni Nobili



Pagello con bollicine

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ un pagello di circa 1,3 kg pulito
- ❖ 2,5 dl di Pignoletto frizzante
- ❖ due porri
- ❖ due finocchi
- ❖ due Patate di Budrio di grandezza media
- ❖ una foglia di alloro
- ❖ quattro foglie di salvia
- ❖ quattro cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Lavare il pagello in acqua corrente, asciugandolo poi con carta da cucina. Salarlo internamente e versare l'olio in una pirofila, al centro della quale va collocato il pesce. Pulire porri e finocchi tagliando i primi a rondelle e i secondi a spicchi sottili. Sbucciare le patate affettandole sottilissime. Disporre le patate sul fondo della pirofila attorno al pagello, coprirle con le altre verdure, salare, aggiungere le erbe aromatiche e 1,5 dl di Pignoletto. Trasferire la pirofila in forno già caldo a 200° C e cuocere per circa 40 minuti. Togliere la pirofila dal forno mettendo il pesce e le verdure su un piatto tenendoli in caldo. Mettere il fondo di cottura in un pentolino aggiungendo ancora un po' dell'allegro vino dei colli bolognesi. Ridurre la salsa a fiamma media e sfilettare il pagello distribuendolo nei piatti di portata. Contornare con le verdure e irrorare con la salsa bollente.

Vino proposto

Colli Bolognesi Pignoletto frizzante



Spada impanato

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ quattro fette di pesce spada
ognuna da 180 g circa
- ❖ 120 g di pangrattato
- ❖ origano
- ❖ timo
- ❖ due cucchiaini
di Grana Padano Dop
grattugiato
- ❖ Aglio di Monticelli
- ❖ sale



Preparazione

Preparare sul tagliere un misto composto da circa un etto di pangrattato, due abbondanti pizzicate di origano e timo strofinati tra le mani in modo da sbriciolarli bene, due cucchiaini colmi di grana padano grattugiato, un pizzico di sale e uno spicchio d'aglio tritato molto finemente. Mescolare diligentemente con le mani i diversi ingredienti e quando saranno amalgamati impanare le fette di pesce spada spesse non più di un dito. Poggiare le fette sul composto e premerle da una parte e dall'altra girandole anche due-tre volte. In tal modo l'impanatura aderirà ottimamente e sarà distribuita uniformemente. Adagiare le quattro fette sulla griglia del forno precedentemente riscaldato a 200° C lasciandole cuocere per non più di una decina di minuti, trascorsi i quali assumeranno un bel colore dorato, pur restando morbidissime e molto saporite all'interno. Servirle calde, accompagnandole con zucchine e melanzane sempre grigliate.

Vino proposto

Colli Piacentini Malvasia



Filetti d'ombrina all'uso "Marecchia"

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ due ombrine da 500 g l'una
- ❖ 250 g di spinaci
- ❖ due pomodori maturi spellati (privati dei semi e tagliati a cubetti)
- ❖ 60 g di pangrattato
- ❖ quattro cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- ❖ 20 g di burro
- ❖ sale

Per la salsa

- ❖ dieci filettini di acciughe
- ❖ 1 dl di vino bianco Albana
- ❖ il succo di mezzo limone
- ❖ 100 g di burro



Preparazione

Spellare le ombrine e sfilettarle ricavando da ognuna quattro filetti. Salare e arrotolare i filetti rifilandoli con un affilato coltello così da ottenere delle rondelle regolari dello spessore di 1,5 cm. Passarle nel pangrattato e cuocerle al grill 3 minuti per parte. In un tegamino versare l'Albana ed aggiungervi le acciughe e il succo di limone, cuocendo fino alla quasi evaporazione del vino. Filtrare con un colino e montare la salsa aggiungendo il burro crudo un po' alla volta, mescolando velocemente con un frustino. Cuocere gli spinaci per qualche minuto in padella con l'olio e salare. Distribuirli al centro dei piatti disponendovi sopra ognuno tre rondelle di ombrina e un cucchiaino di cubetti di pomodoro, completando il tutto con la salsa d'acciughe.

Vino proposto

Albana di Romagna

Ricetta di Maurizio Peccolo



Sogliole all'uva Trebbiano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di filetti di sogliola
- ❖ 60 g di burro
- ❖ farina
- ❖ 1 dl di panna liquida
- ❖ un grappolo di uva bianca Trebbiano
- ❖ sale
- ❖ pepe bianco



Preparazione

Lavare i filetti di sogliola, asciugarli con un foglio di carta da cucina, infarinarli da entrambi i lati e scuoterli per eliminare la farina in eccesso. Sciogliere il burro in una padella larga e dorare i filetti alcuni minuti da ambo i lati. Una volta dorati, trasferirli in una teglia, salarli e peparli. Lavare il grappolo d'uva, staccare ad uno ad uno gli acini, dividerli a mezzo (togliere i semi) ed insaporirli con il fondo di cottura delle sogliole. Unire la panna, amalgamare il tutto e versare gli acini con la salsina sulle sogliole contenute nella teglia. Depositare la teglia nel forno già caldo, a 180° C per circa 15-18 minuti. Togliere le sogliole dal forno servendole immediatamente in tavola.

Vino proposto

Trebbiano di Romagna

Ricetta di Vinicio Bernardi



I secondi

Tonnetto “Strauss”

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ un tonnetto intero da 1,5 kg
- ❖ quattro limoni non trattati
- ❖ tre rametti di rosmarino
- ❖ mezzo bicchiere di vino bianco secco
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ tre spicchi d’Aglio di Vigorso
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Pulire il tonnetto incidendo il ventre, eliminando interiora e testa. Lavarlo con attenzione ed asciugarlo su carta assorbente. Spellare l’aglio affettandolo finemente. Lavare e sfogliare il rosmarino. Mondare accuratamente anche i limoni, sgocciolandoli e tagliandoli a fette sottili. Praticare cinque tagli profondi lungo il dorso del pesce, in modo da oltrepassare la spina dorsale senza affettarlo completamente. Infilarvi qualche fetta di limone e di aglio insieme ad abbondanti aghi di rosmarino. Ungere una pirofila dai bordi alti, disporvi al centro il tonnetto con le fette di limone, quelle di aglio e gli aghi di rosmarino rimasti. Salare, pepare e irrorare con l’olio. Cuocere in forno già caldo a 190° C per circa 25 minuti. Bagnare con il vino, proseguire la cottura per un altro quarto d’ora e servire contornando d’insalatina fresca.

Vino proposto

Reno Montuni

Ricetta di Filippo Bignami



Finanziera di sgombri

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ quattro sgombri già eviscerati del peso di circa 350 g ciascuno
- ❖ un grosso pomodoro maturo
- ❖ qualche rametto di finocchietto selvatico
- ❖ alcune foglie d'alloro
- ❖ un ciuffo di basilico
- ❖ un rametto di rosmarino
- ❖ mezzo cucchiaino di semi di coriandolo
- ❖ cinque-sei cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
- ❖ peperoncino piccante in polvere
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Salare e pepare all'interno gli sgombri cuocendoli 12 minuti per parte su una griglia sulla quale saranno stati precedentemente posti i rametti di finocchietto e le foglie d'alloro. Scottare in acqua bollente per un minuto il pomodoro, poi spellarlo e privarlo dei semi, tritandolo infine grossolanamente. Sminuzzare il basilico con il rosmarino mescolando il tutto in una ciotola insieme al pomodoro tritato, ai semi di coriandolo pestati, all'olio, sale e peperoncino in polvere a piacere. Servire gli sgombri con il sugo preparato.

Vino proposto

Colli di Scandiano e Canossa Pinot Bianco

Ricetta di Ettore Liuni



I secondi

Sgombri alla marittima

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ quattro sgombri da porzione
- ❖ 240 g di pomodorini
- ❖ quattro patate piuttosto grandi
- ❖ maggiorana
- ❖ prezzemolo
- ❖ olio extra vergine di oliva Colline di Romagna
- ❖ sale



Preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le patate a fettine sottilissime. Disporle leggermente sovrapposte sulla placca coperta da un foglio di carta da forno ben oliata. Preparare con le erbe un trito fine. Eviscerare i pesci, sciacquarli, salarli e condirli all'interno con parte del trito. Appoggiarli sulle patate, mettendovi sopra e intorno i pomodorini. Irrorare il preparato con un filo d'olio cospargendovi sopra il restante trito d'erbe. Passare nel forno preriscaldato a 180° C per una ventina di minuti. Portare in tavola immediatamente.

Vino proposto

Albana di Romagna

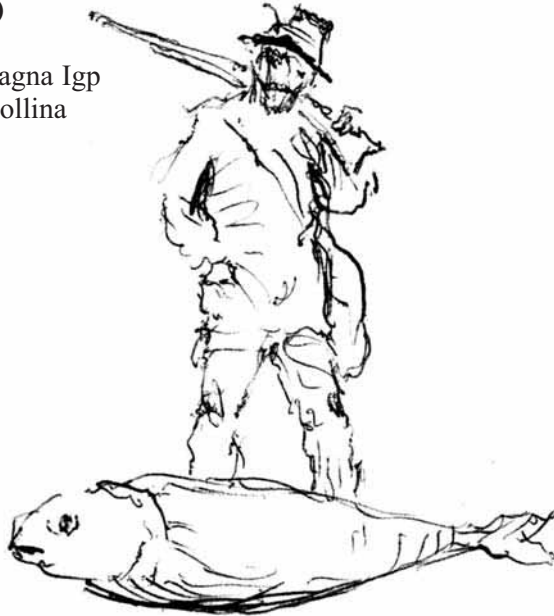
Ricetta di Danilo Angè



Sardelle del “Passator Cortese”

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 850 g di sardelle
- ❖ 150 g di Scalogni di Romagna Igp
- ❖ venticinque fili d'erba cipollina
- ❖ succo di un limone
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ un pizzico di sale fino
- ❖ una spolverata di pepe



Preparazione

Strappare le teste delle sardelle tirandole via assieme alle viscere che restano attaccate. Passare i pesci uno ad uno sotto il getto d'acqua strofinandoli tra le dita onde eliminare le squame. Aprirli a libro facendo scorrere un dito lungo la lisca centrale per toglierla. Lasciare unite le sardelle lungo il dorso. Lavarle e asciugarle tamponandole leggermente con carta assorbente. Scaldare il forno a 180° C, sbucciare gli scalogni e tritarli. Lavare e asciugare l'erba cipollina tagliuzzandola con le forbici. Ungere con un cucchiaino d'olio una teglia, disponendovi le sardelle con il dorso rivolto verso l'alto. Salare, pepare e condire con il succo di limone. Spargervi sopra il trito di scalogni ed erba cipollina. Irrorare con l'olio extra vergine di oliva versato a filo, infornare cuocendo per 25 minuti. Portare in tavola nel recipiente di cottura e distribuire agli ospiti.

Vino proposto

Colli di Romagna Centrale Trebbiano



Sardine alle verdure

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ venti sardine freschissime
- ❖ una grossa Cipolla
Dorata di Parma
- ❖ un peperone polposo
- ❖ due zucchine
- ❖ quattro pomodori
del piacentino maturi e sodi
- ❖ uno spicchio d'Aglio
bianco di Monticelli
- ❖ una foglia d'alloro
- ❖ due rametti di timo
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ un pizzico di peperoncino
piccante a scaglie
- ❖ sale



Preparazione

Pulire le sardine, tenendole sotto acqua fredda corrente. Decapitarle, lavarle e asciugarle. Spellare l'aglio e schiacciarlo. Mondare cipolla, peperone, zucchini e pomodori, lavandoli con riguardo. Affettare le verdure a cubettini tenendole separate. Scaldare quattro cucchiaini d'olio in una padella ed appassirvi la cipolla. Unire il peperone soffriggendolo a fuoco medio per un paio di minuti. Aggiungere le zucchine, i pomodori, l'aglio, le foglioline di timo, l'alloro ed un generoso pizzico di peperoncino. Calare la fiamma proseguendo la cottura delle verdure per una manciata di minuti. Dopodiché regolare di sale. Nel mentre rosolare le sardine in una padella con un filo d'olio su entrambi i lati per qualche minuto. Distribuire infine le verdure sul fondo dei piatti, disponendovi sopra le sardine. Salare se occorre e servire subito.

Vino proposto

Colli Piacentini Valnure

Ricetta di Danilo Angè



Crocchette sfiziose

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 900 g di pesce azzurro misto
(sgombri, acciughe, sardelle, aguglie)
- ❖ due uova
- ❖ un mazzetto di prezzemolo
- ❖ uno Scalogno di Romagna Igp
- ❖ un cespo di lattuga
- ❖ tre cucchiaini di pangrattato
- ❖ 220 g di Riso Arborio di Molinella
- ❖ un mestolo di brodo
- ❖ farina bianca
- ❖ olio extra vergine di oliva
- ❖ olio per friggere
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Privare i pesci della testa, squamarli togliendo la lisca centrale. Lavarli sotto acqua corrente fredda. Cuocerli successivamente in acqua bollente salata per 8 minuti, scolandoli e spezzettandoli in maniera grossolana. Disponerli in una terrina aggiungendo le uova, il prezzemolo tritato e il pangrattato. Regolare di sale e pepe mescolando a lungo con pazienza. Formare dal composto delle crocchette grosse, passarle nella farina friggendole in abbondante olio caldo in modo che la doratura risulti uniforme. Via via che sono pronte, recuperarle con la paletta forata adagiandole su carta assorbente da cucina. Metterle da parte al caldo. Lessare nel mentre il riso in acqua bollente salata per 15 minuti, scolandolo al dente. Mondare, lavare e tagliare a striscioline la lattuga. Soffriggere nell'olio extra vergine di oliva lo scalogno sbucciato e tritato unendovi la lattuga. Bagnare con il brodo caldo e stufare a fuoco basso per 12 minuti, poi salare e pepare. Sistemare la lattuga e il riso bollito sul piatto di portata adagiandovi sopra le crocchette di pesce servendo il tutto tiepido.

Vino proposto

Colli d'Imola Trebbiano

Ricetta di Gianni Nobili

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. Delegato regionale della Federazione Italiana Circoli Eno-gastronomici. Ricercatore e studioso 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 tipica 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*».

A Maria Carolina una nuova altedese

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.