

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 – Asse IV – Leader – Attuazione Strategie di Sviluppo Locale – Misura 4.1.3.7. Promozione Territoriale



Unione Europea / Regione Marche



Ricette della Cucina rurale del Piceno

Non chiamatelo

SCORZONE!



Comune
di Force



I RICETTARI DI PICENO SENSO CREATIVO





I piatti tipici della cucina rurale del Piceno in un evento dedicato al tartufo estivo

La fascia montana e pedemontana del Piceno è estremamente ricca di tartufo estivo, più conosciuto come Scorzone. Proprio il nome Scorzone allude chiaramente al suo carattere principale, quello appunto di una corteccia formata da grosse verruche prominenti che danno il senso di scabrosità al tatto. Di colore bruno nerastro, hanno una gleba soda e polposa di colore biancastro interno, bruno grigiastro o nocciola percorsa da numerose vene. Il profumo va dal dolciastro terroso all'aromatico-sulfureo, che ricorda un po' il mais cotto o il lievito di birra. Sapore gradevole di nocciole fresche con retrogusto, talvolta, leggermente piccante. Si tratta di un fungo ipogeo che vive in simbiosi con latifoglie (rovere, lecci, cerri, noccioli, carpini, tigli, pioppi, faggi) e conifere (pini d'alleppo, pini neri, cedri). Matura dalla tarda primavera al primo inverno.

Petali di tacchino al cavolfiore di fano e tuber aestivum vitt (tartufo nero estivo)



Ingredienti per 6 persone:

1 Kg Petto di tacchino
400 gr Cavolfiore di Fano o broccolo
0.015 Kg Maggiorana e timo
4 gr Aceto di mele
40 gr Olio extravergine di oliva
30 gr Prezzemolo riccio
1 Melagrana chicchi rossi
30 gr Tartufo nero
Sale e pepe

Preparazione:

Prendere una fesa di tacchino, massaggiarla con sale, olio e pepe, infornare caldo a 250° per 5 minuti o fino a che non prende una leggera colorazione. Lasciar raffreddare. Condizionare in un sacchetto da sottovuoto e cuocere a bassa temperatura a forno a vapore per 4 ore circa. Lasciar riposare una notte ed iniziare ad affettare la fesa almeno 18 ore più tardi.

Cuocere il cavolfiore bollito in acqua salata e leggermente acidulata.

Tagliare verticalmente a fette sottili. Condire, decorare con chicchi di melagrana, olio extra vergine e infine tartufo Tuber Aestivum Vitt (Tartufo nero).

Trancio di baccalà con uvetta passa, pinoli e tartufo nero estivo



Ingredienti per 6 persone:

1 Kg Baccalà San Giovanni già ammollato
50 gr Uvetta passa
300 gr Cipolla bianca
1 Aglio fresco
50 gr Pinoli
200 gr Tartufo nero estivo
100 gr Olio extra vergine d'oliva
50 gr Prezzemolo
Sale e pepe

Preparazione:

Ammollare il trancio di baccalà e l'uvetta passa in acqua. Tostare i pinoli, lavare e sbucciare il tartufo nero.

Grattugiare il tartufo nero e fare una salsa con olio extra vergine e aglio.

Cuocere il trancio di baccalà in padella con l'uvetta, i pinoli, l'olio e la cipolla bianca tagliata a fettine.

Aggiungere un po' di tartufo nero grattugiato e prezzemolo.

Trota al tuber aestivum vitt su purea di patate al tartufo



Ingredienti per 6 persone:

3 Kg Trota fresca
50 gr Olio extra vergine d'oliva
10 gr Rosmarino
1 Spicchio d'aglio fresco
100 gr Tartufo nero estivo
1 Acciuga
2 Kg Patate
10 gr Erba cipollina
Sale e Pepe

Preparazione:

Pulire la trota, spinarla, condirla con olio extra vergine, rosmarino e aglio tritati finemente, sale e pepe.

Lavare il tartufo e sbucciarlo, grattuggiarlo e formare una salsa con l'olio extra vergine e una piccola acciuga.

Con questa salsa condire la trota. Richiudere la trota su se stessa e cuocerla alla brace.

Bollire le patate e passarle. Fare una purea, aggiungere ancora del tartufo grattugiato e olio extra vergine.

Impiattare e guarnire con erba cipollina.

Spaghetti con salsa al tartufo nero (tuber aestivum vitt)



Ingredienti per 6 persone:

400 gr Pasta di grano duro
(ad esempio: spaghetti)
15 gr Acciuga dissalata
50 gr Olive nere in salamoia
1 Spicchio d'aglio
50 gr Olio extra vergine d'oliva
10 gr Prezzemolo fresco
100 gr Tartufo nero estivo
Sale e pepe

Preparazione:

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

A parte preparare la salsa.

Mettere in padella dell'olio extra vergine d'oliva, aglio, acciuga spezzettata.

Far rosolare qualche minuto.

A parte grattugiare 3/4 del tartufo nero e poi aggiungerlo nella padella e far rosolare tutto ancora qualche minuto.

Impiattare, grattugiare il tartufo mancante e guarnire con prezzemolo tritato.

Bruschette al tartufo estivo



Ingredienti per 4 persone:
50 gr. Tartufo estivo
4 Fette di pane
1 dl. Olio EVO
1 Spicchio d'aglio
Sale

Preparazione:

Preparare una salsa con l'olio, il tartufo grattato e lo spicchio d'aglio svestito, regolando di sale. Lasciare riposare almeno 4-5 ore prima di consumarla. Tostare il pane e cospargere con abbondante salsa.

Uova e guanciale al tartufo estivo



Ingredienti per 4 persone:
50 gr. Tartufo estivo
6 Uova
100 gr. Guanciale
3 Cucchiai di olio EVO
Sale

Preparazione:

Tagliare il guanciale a tocchetti (acquistare una fetta dello spessore di un cm circa) e soffriggerlo in olio caldo per 2 minuti. Aggiungere le uova precedentemente sbattute e aggiustare di sale, cuocendole al massimo 2 minuti, mescolando frequentemente per evitare che prendano la consistenza di una frittata. Le uova dovranno rimanere molto morbide. A fine cottura spolverare con un'abbondante grattata di tartufo estivo.

Mezzemaniche al tartufo estivo



Ingredienti per 4 persone:
60 gr. Tartufo estivo
360 gr. Mezzemaniche
1 dl. Olio EVO
1 Spicchio d'aglio
Sale

Preparazione:

Preparare una salsa con la metà del tartufo (circa 30 gr.), l'olio e lo spicchio d'aglio svestito, aggiustando di sale. Far riposare per almeno 4-5 ore prima di consumarla. Cuocere la pasta al dente e ripassarla per un minuto in una padella dove avrete scaldato la salsa al tartufo preparata precedentemente. Disporre sui piatti e servire con un'abbondante grattata di tartufo.

Agnello dei Sibillini al tartufo estivo



Ingredienti per 4 persone:
50 gr. Tartufo estivo
1200 gr. Agnello dei Sibillini da fare in spezzatino
1 dl. Olio EVO
1 dl. Vino bianco
2 Spicchi d'aglio
Sale

Preparazione:

Soffriggere a fuoco basso i 2 spicchi d'aglio svestito nell'olio e aggiungere l'agnello tagliato in spezzatino. Cuocere per un'ora e mezza circa, bagnando con il vino quando l'agnello iniziera ad asciugarsi. Aggiungere il tartufo grattato 5 minuti prima di spegnere e servire caldo.



Piceno Senso Creativo è un progetto curato da
Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile
Via dell'Airone n. 21
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
tel: +39 0735 657562 fax: +39 0735 651049

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO
RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Progetto approvato nell'ambito del PSL PICENO,
cofinanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo
Rurale 2007/2013 Regione Marche - Asse IV - Leader
- Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura
4.1.3.7. Promozione Territoriale

Testi ricettario:
Associazione Laboratorio Terraviva
Via del Cavaliere 50, 3, Acquaviva Picena (AP)

Grafica: Walter Malavolta

Stampa: FastEdit

Info: www.youpiceno.it
psc@youpiceno.it



Si ringraziano per la collaborazione:
Amministrazione Comunale di Force



Partecipa
al challenge fotografico
su Instagram.
Fotografa il tuo Piceno
e tagga le foto
#youpiceno

www.artforjob.it
tel. 0735 657562

