

FANO

La Provincia ghiotta

Quando la gola non è peccato



Antipasti

Crostini al tartufo

*Acqualagna, Sant'Angelo in Vado, Sant'Agata Feltria,
Piobbico, Apecchio e zone del tartufo*

Ingredienti:

Pane casereccio

Burro

Brodo di carne

Limone spremuto

Parmigiano grattugiato

Tartufo

Procedimento:

Abbrustolire sulla graticola delle fette di pane casereccio. Fate sciogliere in un tegamino il burro, aggiungendo brodo di carne, limone spremuto e abbondante parmigiano grattugiato. Evitando di far bollire cuocete l'impasto aggiungendo il tartufo tagliato a fettine sottili. Dopo appena 15-20 secondi togliete il tegame dal fuoco e versate la salsa ancora ben calda sul pane abbrustolito.

Muscoli di bue

Fermignano

Ingredienti:

Muscoli di bue

Aglia

Cipolla

Sale

Pepe

Olio

Procedimento:

Se avvertirete il macellaio di non buttare i muscoli delle ginocchia di bue, ecco che avrete l'ingrediente per questa tipica ricetta. Si fanno raffreddare per 8 ore i muscoli precedentemente lessati in acqua salata. Tolti dal frigorifero, si tagliano a dadini (avranno una consistenza gelatinosa) e si condiscono in insalata con gli aglio e cipolla tritati, olio, pepe e un pizzico di sale.

Sardoncini marinati

Fano e zone rivierasche

Ingredienti:

½ chilo di sardoncini

Aceto

Pepe in grani

4-5 foglie di alloro

Sale

Per la guarnizione:

Sottaceti

Procedimento:

Si sistemano in un tegame di acciaio o di porcellana i sardoncini precedentemente puliti, privati della testa e spinati. Si ricoprono d'aceto assieme ad alcuni grani di pepe, all'alloro e a un pizzico di sale. Dopo aver messo i sardoncini in frigorifero per 24 ore, si passano velocemente in acqua corrente e si distendono su un altro recipiente, si inorano di olio d'oliva e si guarniscono con sottaceti tritati. Il piatto va servito freddo.

Primi piatti

Cresc' taidt o Cresc' taid
Tutto il territorio provinciale

Ingredienti:

Polenta avanzata

Farina di grano

Olio

Aglia

Cipolla

Lardo

Salsiccia

Pomodoro

Pecorino o parmigiano grattugiato

Farina di granturco (facoltativo)

Procedimento:

Impastare la polenta avanzata con della farina di grano. Spianare il tutto a mo' di sfoglia spessa, che va tagliata a quadrellini. A parte si prepara un intingolo, soffriggendo, in poco olio, aglio e cipolla, ai quali si aggiunge via via del lardo battuto, la salsiccia e il pomodoro. Al bollire dell'acqua, precedentemente messa in una pentola, si versano ouge e cresc' taidt, ottenendo una minestra brodosa resa più o meno densa dall'aggiunta di farina di granturco. Al fuoco spento spolverare con il formaggio grattugiato, far riposare per 5 minuti e servire.

Passatelli in brodo

Tutto il territorio provinciale

Ingredienti:

Pane grattugiato

Parmigiano grattugiato

1 uovo

Noce moscata

Scorza di 1 limone

Brodo di carne o di pesce

Procedimento:

Al pane e al parmigiano grattugiato in uguali quantità unire l'uovo, un pizzico di noce moscata e la scorza del limone grattugiata. Impastare il tutto accuratamente e, usando l'apposito "ferro per passatelli", che dovrete premere sul composto con un leggero movimento rotatorio, otterrete piccoli bigoli di pasta che saranno cotti nel brodo per circa un quarto d'ora.

Nel caso in cui non possediate il ferro per il passatelli per dare la forma caratteristica al composto potete utilizzare anche uno schiacciapatate.

Stracciatella

Tutto il territorio provinciale

Ingredienti:

1 uovo

Noce moscata

Scorza di 1 limone

Parmigiano grattugiato

Pane grattugiato

Brodo di gallina

Procedimento:

Sbattete l'uovo aggiungendo polvere di noce moscata, la scorza di limone, il parmigiano e il pane grattugiati. Mescolate fino ad ottenere un morbido impasto che verserete nel brodo di gallina bollente. Mescolate ancora, prestando attenzione che la stracciatella non si attacchi, e togliete dal fuoco al primo bollore. Servire calda.

Bigoli o strozzapreti

Acquapartita di Apecchio, Gradara, Norafeltria
e intera Provincia

Ingredienti

Per la pasta:

3 etti di farina

Sale

Per il sugo:

Olio

Aglie

Pomodoro

Peperoncino

Sale

Pecorino grattugiato

Procedimento:

Impastare la farina con acqua e sale, tirare una sfoglia di buon spessore (maggiore di quella per le tagliatelle) e tagliatela a listelle che, arrotolate fra le mani una ad una, diverranno lunghe poco meno di uno spaghetti, ma più spesse. Gli strozzapreti cotti in acqua salata, saranno conditi con un sugo ottenuto soffriggendo olio, aglio, pomodoro, peperoncino e sale. Il piatto va servito caldo, con abbondante pecorino grattugiato.

Millefoglie o Vincisgrassi

Valle del Cesano, Cartoceto e intera Provincia

Ingredienti

Per la pasta:

1 chilo di farina 8 uova.

Per il sugo:

1 etto di burro 4 etti di macinato (manzo e maiale)

4 cucchiaini di farina Rigaglie di pollo

$\frac{3}{4}$ di latte Sale

Lardo macinato Pepe

1 cipolla Parmigiano grattugiato

Procedimento:

Dopo aver steso un'ampia sfoglia, ricarate grossi rettangoli (cm 10x15) che lessate in acqua bollente salata per qualche minuto, scolate e lasciate su un panno ad asciugare. Preparate una besciamella cremosa e densa amalgamando, a fuoco lento, il burro, la farina, il sale e il latte versato poco alla volta. Per il sugo soffriggete il lardo macinato con la cipolla intera che toglierete quando si sarà rosolata, versate il macinato, le rigaglie a pezzetti, sale e pepe e fate rosolare bene il tutto. Imburrate una teglia da forno, stendendo sul fondo un mestolo di ragù, ricoprite con uno strato di pasta, Su questa versate sugo, besciamella e parmigiano in abbondanza. Continuate così per 5-6 strati terminando con il sugo, la besciamella e il parmigiano. Infornare fino a che non si sarà formata una crosticina dorata.

Polenta alla carbonara
Borgo Pace e zone appenniniche

Ingredienti

Per la polenta:

Farina di granturco

Acqua

Sale

Per il sugo:

Olio

4 etti di pancetta

Sale

Pepe

1 spicchio d'aglio

Rosmarino

Pecorino grattugiato

Procedimento:

Fate bollire in una grande pentola acqua salata e versate piano la farina di granturco, mescolandola fino a farla restringere. Per il sugo soffriggere in olio d'oliva la pancetta. Quando sarà leggermente croccante, aggiungere il sale, il pepe, l'aglio e il rosmarino (gli ultimi due ingredienti vanno eliminati a fine cottura). Servire la polenta in scodelle, ricoperta di sugo e abbondante pecorino grattugiato.

Pappardelle con il baccalà

Cantiano

Ingredienti

Per la pasta:

Farina q.b.

Acqua q.b.

Per il sugo:

Baccalà

Lardo

Aglie

Prezzemolo

Olio

1 bicchiere di vino bianco

Conserva di pomodoro

Procedimento:

Tagliate in piccole forme irregolari la spessa sfoglia ottenuta impastando farina ed acqua. A parte ponete il baccalà a pezzetti in un soffritto di olio, battuto di lardo, aglie e prezzemolo. Fate amalgamare aggiungendo un bicchiere di vino bianco e conserva di pomodoro. Col sugo, cotto a fuoco lento, si condisce la pasta precedentemente messa a cuocere e scolata.

Spaghetti del marinaio

Fano e zone costiere

Ingredienti

Spaghetti

250 grammi alici

250 grammi cozze

Olio d'oliva

Cipolla

Aglia

Prezzemolo

2 alici sotto sale

Capperi

Peperoncino

Procedimento:

Pulite, togliete le lische e tagliate a piccoli pezzi le alici. A parte pulite e fate aprire in un tegame a fuoco medio le cozze che poi triterete finemente, recuperando a parte la loro acqua di cottura. In un tegame con buon olio d'oliva fate appassire una cipolla tritata, aglio, prezzemolo, le alici sotto sale, i capperi e un po' di peperoncino tritato. Fate fondere piano le alici, aggiungete le alici fresche fatte a pezzettini, le cozze con la loro acqua filtrata e fate rosolare. Versa un bicchiere di vino bianco e sale, poi lasciate evaporare. Fate saltare nel sugo gli spaghetti scolati al dente e servite.

Tagliatelle coi fagioli

Montefeltro

Ingredienti

Tagliatelle

Fagioli

Olivo

Prosciutto magro

1 etto di pancetta

1 carota

1 cipolla

Sedano

Basilico

Pomodori freschi

Sale

Peperoncino o pepe

Procedimento:

Soffriggersi per qualche minuto in olio il prosciutto magro tagliato a dadini e la pancetta. Aggiungete un battuto di carota, cipolla, sedano, basilico, pomodori freschi, sale e peperoncino. Fata bollire a fuoco lento ottenendo un bel sugo denso, quindi versate i fagioli lessati e lasciate bollire ancora un poco per farli insaporire. A questo punto condite le tagliatelle, meglio se fatte in casa con uova fresche.

Sopra
Luna
Stella
Terra
Fiume
Papa
Re
Primo
St. L.
piedi
cassa
acqua
fiume
St. L.

Secondi piatti

Agnello in "Gagliotta"

Piandimeleto e Valle dell'Alto Foglia

Ingredienti

Lombo di agnello

Strutto

1 bicchiere di aceto

1 spicchio d'aglio

Sale

Pepe

Rosmarino

Procedimento:

Il lombo di agnello viene fatto a pezzi e messo a rosolare in padella con un po' di strutto. Quando è ben rosolato versate un infuso precedentemente preparato, costituito da un bicchiere di aceto, dall'aglio, pepe, sale e rosmarino. Si copre il tegame e si fa cuocere a fuoco moderato.¹

È una ricetta tipicamente pasquale.

Coniglio in porchetta

Cantiano, Aqualagna e tutto il territorio provinciale

Ingredienti

Coniglio

Lardo

Pepe

Sale

Finocchio selvatico

Per il ripieno:

4 patate

2 spicchi di aglio

Olive nere intere

Olio

Procedimento:

Dopo aver pulito, aperto, lavato e scolato, il coniglio viene internamente ed esternamente condito con lardo, pepe, sale, finocchio selvatico ed aglio. Per il ripieno, soffriggere le patate tagliate a dadini e a parte fate rosolare in olio d'oliva il cuore e la caratella del coniglio, versando finocchio selvatico, gli spicchi di aglio tritato, sale, pepe. Unire le patate, le interiora del coniglio e le olive nere. Con questo ripieno farcire il coniglio e infornare a fuoco medio per circa un'ora.

Nella ricetta di Aqualagna si aggiungono cotiche di maiale.

Pasticciata

Pesaro e tutto il territorio provinciale

Ingredienti

Girello intero di vitellone	Lardo
Pancetta	1 pomodoro rosso
Spicchi di aglio	1 carota
Sale	Sedano
Pepe	½ cipolla
1 bicchiere di vino bianco	Maggiorana
Acqua o brodo	

Procedimento:

Dopo aver praticato nel mezzo del girello un buco per tutta la lunghezza introdurretevi i dadini di pancetta alternati a spicchi di aglio mondati, tagliati a metà e rotolati nel sale e nel pepe. Legate il girello ben stretto, mentre in una casseruola vi fanno colorire in olio e poco lardo la carota, una costa di sedano, la cipolla e il pomodoro, il tutto tritato finemente. Unite la carne agli odori cuocendola per due ore e girandola ogni tanto. Quando sarà ben rosolata versate il vino bianco. Non appena il vino sarà evaporato aggiungete conserva di pomodoro, acqua o brodo e maggiorana. Togliete la carne dal sugo fatela completamente raffreddare e tagliatela a fettine, che saranno poi stese su una fiamminga e coperte dal sugo di cottura caldo.

Trippa alla contadina

Zone di campagna

Ingredienti

Trippa	2 spicchi d'aglio
Vino bianco	Sedano
Olio d'oliva	Carota
Lardo macinato	Finocchio selvatico
Burro	Scorza di limone
Cipolla	Prezzemolo
Ossa di bovino	Pepe
Sale	Pomodori

Procedimento:

Versare la trippa pulita, lessata, sciacquata nel vino e tagliata a listarelle, in un soffritto d'olio, lardo macinato, burro e cipolla a fettine. Far cuocere insieme all'osso di bovino (che andrà poi tolto), aggiungere gli odori, il pomodoro a pezzi, un bicchiere d'acqua e lasciare lentamente bollire per 2 o 3 ore.

Razza con i peperoni

Pesaro, Fano, Gabicce, Marotta

Ingredienti

Razza

Olio d'oliva

Aglie

Prezzemolo

Peperoni

Sale

Peperoncino

Salsa di pomodoro

Procedimento:

Disponete la polpa della razza spellata e cotta in acqua salata per 15-20 minuti, su un largo piatto, versandoci sopra una salsa calda così preparata: in un soffritto di olio, aglio e prezzemolo si versano i peperoni a pezzetti, aggiungendo sale e peperoncino. Dopo aver fatto insaporire per 10 minuti versate la salsa di pomodoro; quando questa si sarà ritirata aggiungete un bicchiere di acqua calda e fate cuocere a fuoco lento per 1 ora.

Seppie in umido coi piselli

Zona della costa ed entroterra

Ingredienti

Seppie

Olio

Cipolla

Pepe

Conserva di pomodoro

Piselli

Procedimento:

Spellate e pulite le seppie, tagliate quindi i corpi a listarelle e i tentacoli a pezzetti. Intanto rosolate in olio un battuto di cipolla cui si aggiungono a doratura avvenuta le seppie e un pizzico di pepe. Quando le seppie iniziano a rosolare versate acqua con un po' di conserva di pomodoro e, non appena il sugo comincia a ritirarsi aggiungete i piselli lessati. Dopo 10 minuti togliete la pietanza dal fuoco e portate in tavola.

È un piatto tipico della cucina povera delle famiglie dei pescatori che si consuma tuttora anche nelle zone dell'entroterra.

Trote alla griglia

Cantiano e Piobbico

Ingredienti

Trote

Olio

Prezzemolo

Aglia

Limone

pangrattato

Procedimento:

Le trote, che devono essere pulite bene, vanno condite con olio, prezzemolo e aglio tritati, pangrattato e limone. Dopo averle fatte riposare per qualche ora, si mettono sulla griglia spruzzandole di tanto in tanto con olio sbattuto insieme al succo di limone.

Truffelli alla pizzaiola

Gabicce Mare

Ingredienti

Truffelli

Pangrattato

Aglia

Prezzemolo

Olio

Sale

Pepe

Origano

Alici

Pomodori pelati

Procedimento:

Pulite i truffelli, si condiscono con pangrattato, aglio e prezzemolo tritati, olio, sale e pepe. Le teste e alcune alici crude tritate vanno messe nella pancia, che poi è chiusa con stuzzicadenti. I truffelli si sistemano in una teglia, versandovi sopra pelati tritati, un filo d'olio, una spruzzatina d'origano. Si cuociono a forno a fuoco moderato.

Patate in umido coi finocchi

Frontino, Belforte all'Isaura, Lunano, Piandimeleto

Ingredienti

Finocchi

Olio d'oliva

Pomodoro

Patate

Sale

Baccalà

Procedimento:

I finocchi, lavati e tagliati a pezzi, si cuociono in olio assieme al pomodoro. Quando il sugo sarà ristretto si aggiungono i pezzi di patate salati. Si aggiunge un po' d'acqua e si lascia cuocere. A questo punto si può unire anche il baccalà.

Buzzege di Caioletto
Sant'Agata Feltria

Ingredienti

500 grammi di fagioli borlotti

Patate

7-8 spicchi di aglio

½ etto di lardo macinato

Sale

Pepe

Procedimento:

Lessare i fagioli, poi, a metà cottura si versano i piccoli pezzi di patate, l'aglio, il lardo. Mescolare fino a che il preparato non risulti leggermente denso. Servire aggiustando di sale e pepe.

Buzzege in dialetto significa miscuglio.

Ingredienti

Formaggio

Pasta

Piselli

Patate

Salsiccia

Carne

Uovo

Salvia

Peperoncino

Preparazione

Tempo

Difficoltà

Costo

Consigli

Varianti

Storia

Curiosità

Recette correlate

Altre ricette

Contorni

Baggiana

Urbania

Ingredienti

Fave

Aglia

Bietole

Patate novelle

Licheni

1 carciofo

Pecorino grattugiato

Olio

Sale

Pepe

Procedimento:

Lessate le fave con uno spicchio di aglio poi aggiungete bietole, anche queste già lessate. Si uniscono gli ingredienti condendoli con un soffritto di olio di oliva, aglio, sale e pepe. Si aggiungono le patate, i licheni e il cuore del carciofo (ogni ingrediente è lessato a parte visti i diversi tempi di cottura), spolverando infine con abbondante pecorino.

Broccoli fritti

Fano e Valle del Metauro

Ingredienti

Broccoli

Uova

Farina

Olio

Procedimento:

Lessate i broccoli in acqua salata, scolarli e tagliarli a piccoli pezzi. Passarli infine nella pastella di uova e farina amalgamate assieme, soffriggendole in abbondante olio fino ad indorarli.

Questa ricetta è tipica del periodo natalizio.

Caroli straginati

Fano e Vallata del Metauro

Ingredienti

Caroli

Olio

Aglia

Rosmarino

Procedimento:

I caroli, ben puliti vanno lessati, scolati a cottura ultimata, tagliati a pezzi e quindi uniti a un soffritto con olio d'oliva, aglio, rosmarino. Si fa rosolare girandoli con un cicchiamo di legno per 10-15 minuti.

Verza e fagioli

Barzani

Ingredienti

1 verza da 1 kg

300 grammi fagioli cannellini

Olio

1 cipollina

3 spicchi di aglio

Sale

Pepe

Procedimento:

Lessate separatamente la verza e i fagioli. A parte fate rosolare in olio la cipollina e l'aglio finemente tritati, versate quindi la verza con i fagioli, mescolando bene, e aggiungete sale ed abbondante pepe. Fate soffriggere per 10 minuti e prima di servire lasciate riposare qualche minuto.

Dolci

ca fissa, il

no alcuni

culo sono

una cosa

odi, come

Ciambellone

In tutto il territorio provinciale

Ingredienti:

4 uova

2 etti di zucchero

1 etto di burro

1 bicchiere di latte

1 bicchiere di anice

20 grammi di lievito in polvere vanigliato

Farina q.b.

Procedimento:

Sbattete le uova con lo zucchero, poi aggiungete il burro fuso, il latte e l'anice. Continuare a sbattere il composto per alcuni minuti. Aggiungete la farina e il lievito. L'impasto ottenuto viene sistemato in un'apposita teglia. Infornare e servire con vino dolce.

Dolce casereccio che si preparava per ricorrenze importanti, come matrimoni, battesimi e festa della battitura del grano.

Bostrengo

Apecchio

Ingredienti:

4 etti di farina di grano	1 mela
100 grammi di zucchero	2 etti di farina di granoturco
pane raffermo	1 bicchiere di latte
1 etto di riso	Sale
1 etto di uva secca	Olio o strutto
1 pacchetto di fichi secchi	Buccia di 1 arancio
1 etto di noci tritate	

Per la guarnizione:

Zucchero

Procedimento:

Bollire separatamente il riso e il pane raffermo con un pizzico di sale. Tagliare la buccia dell'arancio a dadini e la mela a fettine. Mescolare con cura tutti gli ingredienti. Infornare a fuoco alto per 1 ora. Servire il dolce spolverandolo di zucchero e tagliandolo a dadini.

Questa ricetta è tipica di Apecchio con alcune varianti in altri paesi dell'entroterra. A Piobbico, che ne disputa l'origine proprio con la vicina Apecchio, nel bostrengo entrano come ingredienti: il pane raffermo fatto bollire nel latte, farina di grano e di mais, uova, caffè e zucchero.

Fichette

Cantiano

Ingredienti:

2 uova

600 grammi di farina

$\frac{1}{4}$ di latte

50 grammi di margarina

30 grammi di lievito di birra

Per la guarnizione:

250 grammi di zucchero

2 limoni

Stutto

Procedimento:

Mescolate insieme tutti gli ingredienti e fatene una spessa sfoglia che cospargerete con lo zucchero e la scorza grattugiata dei limoni. Arrotolate la sfoglia e tagliatela a fettine che friggerete il abbondante stutto.

Pane Nociato
Sant'Angelo in Uadò

Ingredienti:

Per l'impasto:

3 uova	2 etti di uva sultanina
4 etti di farina	½ chilo di noci tritate
1 bicchiere di latte	Sale
250 grammi di zucchero	1 bustina di lievito in polvere
1 etto di burro	Scorza di 1 limone
250 grammi di fichi secchi	

Per la guarnizione:

1 uovo	400 gr di gherigli di noci a pezzetti
--------	---------------------------------------

Procedimento:

Mescolate insieme tutti gli ingredienti. Il morbido impasto sarà versato in una teglia imburata. Sulla superficie dell'impasto spalmate 1 uovo sbattuto, e conficcatevi i gherigli delle noci a pezzetti. Cuocete in forno a 200°.

È un dolce che si prepara a Natale e al posto dell'uva sultanina, i contadini della zona usavano uva grossa fresca del tipo detto "Botulon" seccata al forno e tenuta da parte tutto l'inverno.