



Borgo Speltino

RICORDANDO GABRIELE

Chef e Musicista

una carnevola rosolare la
te e la cipolla Tagliate a fe
ingredienti sono leggermente t
coprire e filo con il brodo
rocare per circa 60 minuti - Tra
religioso con un po' di olio
erminare con una protetta di
no maciata di fave - Scal
entradente e rosolare per
di provincia - Servire la Crema
fatto fondo: metterlo al centro
di fave "A" uguali, spazzettare
con un

II edizione



RICORDANDO GABRIELE
Chef e Musicista



IN CUCINA CON GABRIELE MARRANGONI

Ricette da Chef

Gabriele era solito annotare le sue idee per i piatti del menù di Borgo Spoltino su un'agenda che teneva sulla sua scrivania. Gli piaceva riportarle a mano con una scrittura chiara e facilmente leggibile, secondo lo schema classico di un ricettario.

Qui, in questo opuscolo ne abbiamo trascritte quattro facilmente realizzabili anche nella cucina di casa. Sono proposte della tradizione abruzzese con un tocco personalizzato che è la firma di Gabriele Marrangoni, il nostro indimenticabile Chef Musicista. Sempre nel cuore.





LINGUINE DI FARRO CON BROCCOLI, ACCIUGHE E "TRICOTTA"

Dicembre 2012

Ingredienti per 4 persone

400 gr di linguine di farro
150 gr di cimette di broccoli
4 filetti di acciughe sottolio
80 gr di 'tricotta' di pecora
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
olio extra vergine di oliva

Procedimento

Si chiama 'tricotta' (cotta tre volte) la classica ricotta fresca, scolata e poi cotta al forno a 120° fino a quando non risulta asciutta. Meglio ancora se dopo il processo disidratazione, viene leggermente affumicata.

Sbollentare le cime di broccoli in acqua leggermente salata. Tuffarle in acqua e ghiaccio, scolarle e tagliarle a tocchetti. In una padella con poco olio, rosolare lo spicchio d'aglio con l'alloro e aggiungere le acciughe. Quando le acciughe risulteranno disfatte, unire i broccoli e farli saltare. Togliere aglio e alloro. Lessare le linguine in abbondante acqua salata. Scolarle al dente e spadellarle con la salsa di broccoli. Servire cospargendo la pasta con la 'tricotta' grattugiata grossolanamente e lucidare con un filo di olio extravergine.



ZUPPA DI ORZO, TONDINI DEL TAVO E VERDURE DI STAGIONE

Dicembre 2012

Ingredienti per 4 persone

150 gr di fagioli tondini del Tavo

150 gr di orzo perlato

200 gr di verdure miste lessate
(cicoria, rape, verze, bietole, ...)

1 costa di sedano

1 carota

½ cipolla

1 spicchio di aglio

1 foglia di alloro

sale e pepe

Procedimento

Cuocere in abbondante acqua i fagioli già ammollati per almeno 6/8 ore e salarli quasi a fine cottura. Lessare l'orzo in acqua leggermente salata, scolarlo e sciacquarlo sotto un getto d'acqua fredda. Tritare finemente gli odori con la cipolla e l'aglio e rosolarli in un tegame a bordi alti con olio extravergine. Aggiungere i fagioli, le verdure miste tagliuzzate e l'orzo. Diluire il tutto con un po' d'acqua di cottura dei fagioli e cuocere per circa 10 minuti per far amalgamare tutti gli ingredienti. Servire la zuppa bollente con un filo di olio extravergine e una macinata di pepe fresco. La zuppa sarà ancora più gustosa se si aggiungerà un pizzico di peperone secco (tipo quello di Altino) soffritto delicatamente e poi sbriciolato sopra ogni piatto.



TORTINO DI PULS DI FARRO CON RAPE E SALSA DI PECORINO

Dicembre 2012

Ingredienti per 4 persone

150 gr di puls di farro
1 litro di brodo vegetale
300 gr di cime di rape pulite
1 foglia di alloro
1 spicchio di aglio
150 gr di Pecorino grattugiato
1 bicchiere di latte
50 gr di burro
olio extravergine di oliva
sale qb

Procedimento

Cuocere al dente le cime di rapa in acqua leggermente salata e tuffarle in acqua e ghiaccio. Strizzarle e saltarle in olio e aglio. Portare a bollore il brodo vegetale leggermente salato con l'alloro. Versarvi a pioggia la puls di farro e cuocere per circa 10 minuti fino quando il composto non si sarà addensato. Aggiungere 50 gr di Pecorino e le cime di rapa sminuzzate finemente. Condire con olio extravergine e aggiustare di sale. Riempire con il composto stampini monoporzione ben imburrati. In un piccolo tegame versare il restante pecorino, il latte e una noce di burro. Sciogliere delicatamente il composto sul fuoco fino a ottenere una crema. Cuocere gli sformatini in forno a 160° per 10'. Rovesciarli sul piatto di portata e coprirli con la salsa al formaggio e un filo d'olio. I consiglia di ultimare con piccole foglie di maggiorana fresca.



MINISTRA DI "PAPPICCI" CON SUGO DI GRANCHI

Maggio 2013

Ingredienti per 4 persone

- 400 gg di 'Pappicci'**
(maltagliati di pasta fresca fatta con acqua
e farina tipica del teramano)
- 12 granchi**
- 1 cucchiaio di peperone dolce secco tritato**
- 2 spicchi di aglio**
- 1 mazzetto di timo e maggiorana**
- 500 gr di polpa di pomodoro cuore di bue**
(o conservato)
- ½ peperoncino**
- 1 bicchiere di vino bianco secco**
- olio extra vergine di oliva**

Procedimento

Togliere il guscio superiore e le 'linguette' inferiori ai granchi, quindi sciacquarli velocemente in acqua fredda. In un tegame versare ½ bicchiere di olio, l'aglio e il peperone secco. Soffriggere leggermente e aggiungere i granchi. Cuocere per circa 3' e sfumare con il vino bianco. Quando sarà evaporato, aggiungere la polpa di pomodoro tritata grossolanamente, il timo e la maggiorana legati a mazzetto. Salare leggermente e cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Nel caso si dovesse asciugare, diluire con un po' di acqua calda. Cuocere i pappicci al dente in abbondante acqua salata. Versarli nella pentola con il condimento a base di granchi e allungare con poca acqua di cottura della pasta. Togliere il mazzetto degli odori e il peperoncino, aggiustare di sale. Far riposare il composto in modo tale che possa prendere consistenza e la pasta assorba i sapori della salsa che non dovrà essere molto brodosa. Servire nei piatti finendo con un filo di olio extra vergine.





Berge Speltine
