

# il Ricettario



## Antipasti

### Olive all'Ascolana

**Ingredienti per 4 persone:**

100 olive  
gr. 300 di carne magra di suino  
gr. 1000 di carne magra di vitello  
gr. 100 di petto di pollo  
gr. 100 di tacchino  
gr. 150 di parmigiano reggiano  
uova, olio d'oliva, vino Falerio,  
cipolla, carota, sedano,  
pane grattugiato, sale q.b.  
noce moscata.

**Come si prepara:**

Rosolare la cipolla, la carota ed il sedano tagliati a dadini. Aggiungere le carni tagliate a tocchetti, e quando saranno rosolate, spruzzate di vino bianco. Lasciate cuocere 10 minuti. A cottura ultimata passare le verdure e le carni al tritacarne. Legare l'impasto con le uova e aggiungere il parmigiano e la noce moscata. Togliere il nocciolo dalle olive tagliandole a spirale iniziando dal picciuolo. Riempire con la farcia d'olive (la farcia deve prendere il posto del nocciolo). Ricomporre le olive, passarle nella farina, poi nell'uovo sbattuto e quindi nel pane grattugiato. Friggere le olive così preparate in abbondante olio extravergine d'oliva bollente. Quando saranno dorate, toglierle dalla padella e sgocciolarle per servirle ben calde.

# il Ricettario



## Antipasti

### Crudo di Calamaretti

***Ingredienti per 4 persone:***

calamaretti  
aceto  
limone  
peperoncino macinato  
aglio  
prezzemolo  
olio

***Come si prepara:***

Far marinare i calamaretti nell'aceto per circa mezz'ora. Strizzarli accuratamente quindi condirli con olio, succo di limone, prezzemolo e aglio tritati finemente, peperoncino.

\*E' possibile preparare il crudo anche di triglie, di seppie di piccolissime dimensioni e di magnana, con lo stesso procedimento.

# il Ricettario



## Antipasti

# Olive alla Sanbenedettese

### ***Ingredienti per 4 persone:***

pesce fresco:

San Pietro

Melecche (coda di scampo)

Rospo senza testa

1 acciuga

sale, pepe, olio, uova e parmigiano.

### ***Come si prepara:***

Bollire in acqua il pesce, tritarlo nel tritatutto "antico" con aggiunta di sale, pepe, poco olio, prezzemolo, tuorlo d'uovo e parmigiano. Snocciolare le olive, riempirle con l'impasto, passare nella farina, nell'uovo e nel pane grattugiato. Friggere in abbondante olio extravergine di oliva bollente. servirle calde accompagnate con spumante secco e spruzzate di limone.

# il Ricettario



## Antipasti

### Alici Scottadita

***Ingredienti per 4 persone:***

700 gr. di alici  
acqua di mare

***Come si prepara:***

Lavare le alici possibilmente in acqua di mare. Preparare la brace di legna o di carbone. Disporre le alici sulla griglia e arrostarle in pochi minuti. Alcuni marinai preferiscono spruzzare le alici di aceto prima di servirle.

# il Ricettario



## Antipasti

### Cozze Gratinat

**Ingredienti per 6 persone:**

60 Cozze fresche  
3 Aglio, spicchi  
50 g. Pane bianco grattugiato  
Prezzemolo 1 mazzetto  
50 gr. Parmigiano grattugiato  
Olio extravergine  
Vino bianco secco  
Pepe nero  
Sale

**Come si prepara:**

Lasciate le cozze immerse in acqua a spugnare per almeno 1 h. Asportate le barbe, raschiate i gusci e risciacquate bene in abbondante acqua fredda.

Raccogliete le cozze in una padella capiente, ponetele sul fuoco medio-alto, spruzzate con del vino e coprite. Quando tutte le valve si sono aperte, togliete le cozze dalla padella ed eliminate quelle rimaste chiuse e quelle aperte ma senza mollusco.

In una ciotola fate ammorbidire il pane grattugiato con dell'acqua di cottura delle cozze, incorporatevi il prezzemolo, il parmigiano, l'aglio trito, 1/3 dell'olio, il sale ed il pepe molito.

Amalgamate bene il composto, farcite tutte le cozze, quindi disponetele in una larga pirofila unta d'olio e passatele al forno a 200° per circa 15 m. Appena prima di portare in tavola profumate con il prezzemolo rimasto. Servite caldo.

# il Ricettario



## Antipasti

### Cozze alla Marinara

***Ingredienti per 4 persone:***

Kg1 di cozze  
olio d'oliva  
aglio  
prezzemolo  
limone  
sale&pepe.

***Come si prepara:***

Lavate e spazzolate molto bene le cozze .

Mettetele poi in padella con uno spicchio di aglio tritato ed alcuni cucchiari di olio d'oliva;fate scaldare su fuoco vivace.

Eliminate i gusci vuoti,spruzzate con succo di limone,prezzemolo Tritato,pepe e un pizzico di sale...

Fate cuocere le cozze per cinque minuti e servitele calde.