

# I MENU' DEI BAGNI 79

www.bagni79.it



## ANTIPASTO: Crescia con i ciccioli



### INGREDIENTI (6 persone)

400 g di farina  
10 g di lievito di birra in polvere  
150 g di ciccioli di maiale  
sale

### PREPARAZIONE

Setacciate la farina sulla spianatoia, unite il lievito di birra e una presa di sale, quindi versate un bicchiere di acqua tiepida e iniziate a impastare, aggiungendo eventualmente altra acqua, fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Formate una palla e fatelo riposare per 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendete nuovamente l'impasto lavorandolo in modo energico, unite i ciccioli sciolti a calore moderato, impastate ancora e infine stendete la pasta ottenendo un quadrato o un rettangolo alto circa un dito. Disponete la pasta in una teglia coperta di carta da forno, quindi passate la crescia in forno caldo a 180 °C per circa 30 minuti, fino a quando risulterà ben cotta. Togliete la preparazione dal forno, fatela raffreddare, quindi servitela tagliata a pezzi.

## PRIMO PIATTO: Tagliolini al tartufo nero



### INGREDIENTI

tagliolini  
burro  
tartufo nero  
olio d'oliva  
aglio

### PREPARAZIONE

Preparare i tagliolini di pasta finissima con solo tuorli d'uovo; meglio usare i classici maccheroncini di Campofilone, che vanno lessati al dente in abbondante acqua salata. Due le varianti per il condimento:

- sciogliere dentro al brodo ristretto poco burro e metà del tartufo disponibile, sottilmente affettato con l'apposito taglierino, e condire i tagliolini aggiungendo sul piatto il restante tartufo
- scaldare in una larga padella dell'olio d'oliva con poco aglio (che andrà tolto prima che imbiondisca), versarvi i tagliolini lessati al dente e il tartufo grattugiato. Servire subito nei piatti a tavola.

## SECONDO PIATTO: Porchetta



### INGREDIENTI

maiale di circa 150 Kg di peso vivo  
sale  
pepe  
aglio  
finocchio selvatico

### PREPARAZIONE

Il maiale macellato viene disossato (lasciando le coste e le vertebre per conferirgli più sapore), condito con sale, pepe, aglio e finocchio selvatico fresco o essiccato (in questo caso si fa bollire prima dell'utilizzo) e lasciato insaporire per circa 6-7 ore. Quindi si lega con spago attorno allo spiedo e si mette in forno, preferibilmente a legna, alla temperatura di circa 240°C, per circa 8 ore, posizionando sotto lo spiedo un padellone con acqua per la raccolta dei grassi. A metà cottura si mettono nel padellone la testa, le zampe, la coda ed i budelli del maiale. A fine cottura si lascia raffreddare a temperatura ambiente in "matre" con griglia per la sgocciolatura. Successivamente si trasferisce in altre "matre" e si serve. Si degusta tagliata in fette dello spessore di circa mezzo centimetro preferibilmente calde, anche se risulta difficile la sezione, o a temperatura ambiente (posta a raffreddare a temperatura inferiore ai 4°C, perde gran parte del sapore tipico e dell'aroma).

## CONTORNO: Melanzane sott'olio



### INGREDIENTI

1 Kg di melanzane,  
olio extravergine d'oliva  
aceto  
prezzemolo  
alloro  
un filetto di acciuga arrotolato  
uno spicchio d'aglio schiacciato  
sale

### PREPARAZIONE

Tagliare le melanzane a ruote di circa mezzo centimetro se sono grandi, a spicchi se sono piccole. In un tegame portare a bollire l'aceto allungato con poca acqua (in quantità sufficiente a coprire bene le melanzane), salare e aggiungere le melanzane. Quando saranno quasi lessate, scolarle e lasciarle ad asciugare per una mezz'ora sopra un canovaccio. Riporle poi in un vaso di vetro con abbondante prezzemolo tritato molto fine. Coprirle con olio d'oliva e sopra posare l'alloro, lo spicchio d'aglio e l'acciuga. Lasciare riposare per almeno quindici giorni, poi servire.

## DOLCE: Torta alle nocciole farcite



### INGREDIENTI

Per la pasta:

125 g burro  
100 g zucchero  
1/2 stecca di vaniglia  
1 pizzico di sale  
50 g di cioccolato fondente grattugiato  
1 uovo  
100 g di nocciole tritate  
180 g di farina  
burro

Per farcire e guarnire:

100 g di glassa di albicocche  
150 g di glassa fondente  
2 cl di Kirsch  
300 g di marmellata di albicocche  
6 ciliegine candite  
1/2 fetta di ananas candito

### PREPARAZIONE

In una terrina lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero, un pizzico di sale e l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con un coltello. Aggiungete il cioccolato grattugiato e l'uovo, infine la farina mescolata alle nocciole tritate. Impastate velocemente il tutto, in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo, raccoglietelo a palla e fatelo riposare nel frigorifero per circa 2 ore. Trascorso il tempo indicato, stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, servendovi del matterello, e ricavate quattro dischi di 24 cm di diametro. Adagiateli sulla piastra del forno, imburrate e cosparsa di farina e fateli cuocere a 180 gradi per 10-12 minuti. Controllate attentamente la pasta negli ultimi minuti di cottura, per evitare che scurisca troppo. Scegliete il disco più bello, copritelo con uno strato sottile di glassa di albicocche, poi con uno di glassa fondente profumata con il kirsch, disegnatelo con la lama di un coltello le dodici fette, quindi mettetelo da parte: servirà per coprire la torta. Sistemate uno dei tre dischi rimasti su un piatto di portata, stendetevi sopra un terzo della marmellata di albicocche, poi copritelo con un altro disco. Procedete nello stesso modo con gli ultimi due dischi, infine coprite la torta con quello glassato. Guarnite il dolce con le ciliegine divise a metà e l'ananas tagliato a tocchetti, quindi servite.

Una variante particolarmente delicata si ottiene sostituendo la marmellata di albicocche usata per farcire con quella di arance amare. In questo caso la glassa fondente va aromatizzata con del rum e la guarnizione viene effettuata con fettine d'arancia candita.

## VINO: Rosso Piceno