

«Simbolo della tradizione gastronomica marchigiana e tipico della provincia di Ascoli Piceno, questo piatto è un must have da provare assolutamente», racconta a Top il bassista Saturnino Celani (47, nel tondo).



la ricetta vip di **SATURNINO CELANI**

OLIVE ASCOLANE

Ingredienti

Per le olive

- 500 g. di ascolane
- 400 g. di carne magra
- 150 g. di carne magra
- 2 Uova
- Cipolla q.b.
- Carota q.b.
- Sedan o q.b.
- Vino q.b.
- Sale q.b.
- Chiodi di garofan o q.b.
- Limone q.b.
- Pepe q.b.

Per friggere

- Uova 2
- Pane grattugiato q.b.
- Farina bianca q.b.
- Noce moscata q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Denocciate le olive con un coltello da cucina: fate un taglio a spirale iniziando dal picciolo. Mettete le spirali di polpa così ottenute in una bacinella con acqua fredda leggermente salata per alcune ore. Fate rosolare le carni insieme alle verdure e quando sono dorate, aggiungete un po' di vino bianco secco e sale. Fate cuocere ancora 20', poi togliete dal fuoco, passate al tritacarne aromatizzate con noce moscata. Unite le uova e il formaggio facendo in modo che l'impasto resti morbido. Formate una pallina con un pizzico di questo impasto e riavvolgete su di essa la spirale che avete lasciato riposare in acqua. Passate nella farina e poi nell'uovo precedentemente sbattuto e leggermente salato, infine nel pane grattugiato. Le olive ascolane dovranno avere una forma leggermente ovale ed essere poco più grandi di com'erano in origine. Friggetene poche alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Usate abbondante olio extravergine di oliva e muovete le olive di tanto in tanto. Quando le olive ascolane avranno un bel colore dorato sgocciolatele su carta paglia o assorbente e servitele calde: le olive ascolane preparate secondo la ricetta originale marchigiana sono pronte per essere gustate.

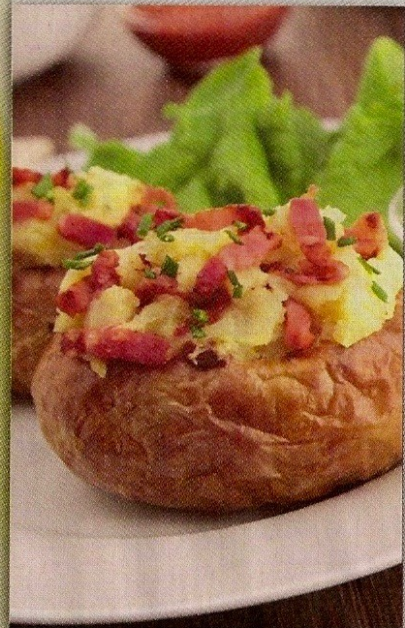
a cura di Federico Palazzotto

la ricetta flash

Barchette di patate con pancetta

Ingredienti per 4 persone

- 8 patate piccole
- 50 g di burro
- 70 g di pancetta affumicata
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- 120 g di formaggio tipo groviera o fontina
- sale e pepe q.b.



Preparazione

Lavate le patate, asciugatele e mettetele su una teglia. Bucherellate la buccia e ponete in forno caldo a 200 gradi per circa 1 ora. Toglietele dal forno e tagliatele a metà senza rompere la buccia. Con un cucchiaino estraete la polpa al centro, spennellate l'interno con il burro fuso e passatele in forno per altri 15 minuti. Nel frattempo fate saltare la pancetta tagliata sottile in una padella. Tirate fuori le patate dal forno, conditele con il formaggio tagliato a pezzetti e la pancetta. Infornate per far fondere il formaggio e poi servitele caldissime cospargendole con l'erba cipollina tritata (o prezzemolo, se preferite).

GOLOSAMENTE

A Gusto In Scena si celebra la "cucina del senza"

Non è facile credere subito che "La cucina del senza", senza grassi, sale e zucchero aggiunti, sia gustosa e saporita quanto "quella del con". Gli esperti dicono che basterebbe provarla per capire che è addirittura più piacevole, adattabile ad ogni tipo di dieta e migliora la qualità della vita. Per saperne di più c'è Gusto in Scena, in programma a Venezia, il 23-24 aprile, da un'idea di Marcello Coronini. Si parte dall'Organizzazione Mondiale della Sanità che ha rimarcato come il consumo giornaliero di sale deve essere inferiore ai cinque grammi, non un pizzico in più. E tuttavia nonostante le raccomandazioni, in Italia se ne consuma troppo. Chef stellati e maestri pasticceri si confronteranno nel corso del Congresso di Alta Cucina che costituisce la colonna portante della manifestazione. Sono previsti incontri per valorizzare la cultura del cibo e della tavola associandole ad un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell'uomo: Ingresso: 25 euro; info www.gustoinscena.it

Isa Grassano