

IL PASSATELLO

I passatelli sono una delle pietanze tradizionali marchigiane per eccellenza.

Ottenuti da un ricco e profumato impasto di pane grattato, formaggio grattato e uova, i passatelli si presentano come grossi spaghetti dalla consistenza compatta e tenera.

ORIGINE DEI PASSATELLI

La storia di questa pasta non è ben definita, ma sicuramente le sue origini si collocano tra la bassa Romagna e la provincia di Pesaro e Urbino.

Qui, nei tradizionali casolari, le donne di casa utilizzando pochi e semplici ingredienti crearono questa specialità, derivante probabilmente dalla “tardura”, (definita anche “stracciatella”), minestra a base di uova, formaggio e pangrattato tradizionalmente data alle donne che avevano appena partorito per recuperare le forze.

È proprio da questa semplice ricetta che nacquero i Passatelli: stessi ingredienti (ad eccezione di qualche aroma) ma una consistenza completamente diversa.

L'impasto realizzato infatti, contrariamente alla “tardura”, è più sodo e per questo è necessario uno strumento per realizzarli, il famoso ferro (“el fèr”), un disco leggermente convesso ricoperto di fori e dotato di due manici in legno.

Grazie alla pressione esercitata sull'impasto dai fori escono i Passatelli (ecco spiegata quindi l'origine del nome: per farli l'impasto deve “passare” attraverso i fori dello strumento).

Oggi il ferro è molto difficile da trovare, per questo si preferisce uno schiacciapatate dai fori più larghi.

L'IMPASTO DEI PASSATELLI

Come abbiamo detto precedentemente i Passatelli derivano dalla “tardura”, e come le eccellenze italiane migliori, erano fatti con ingredienti poveri: pane raffermo, formaggio indurito e qualche uovo.

Troviamo la ricetta anche nel Pellegrino Artusi nel suo famoso ricettario. *Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene, 1891 (ricetta n°20).

I passatelli sono nati originariamente in brodo, piatto delle domeniche invernali o delle occasioni

Con la diffusione della ricetta ovviamente si è evoluto anche il modo di servirli.

Per primo troviamo l'utilizzo del brodo di pesce, ricetta diffusa soprattutto in riviera e a Pesaro

In particolare a Pesaro si usava il brodo di pesce, per i marinai di solito, il brodo era fatto solo di verdure e piccoli pesci che rimanevano attaccati alle reti, pesci di poco valore e molto spesso solo di Baganelli.

Col tempo, l'evoluzione della cucina, esigenze commerciali, ha portato a servirli asciutti abbinati alla salsa di pesce, sono serviti così durante tutto l'anno nei ristoranti Pesaresi che propongono pesce.

Sta proprio in questa differenziazione l'unicità della ricetta, (blasfemia per molti l'abbinamento del formaggio con il pesce)

In questo ultimo caso si utilizza più Parmigiano e meno pangrattato, in modo da ottenere una consistenza più soda che si mantiene anche dopo la cottura.

PASSATELLO

*circa 240 gr di passatelli a persona se asciutti

*circa 150 gr di passatelli a persona se in brodo

IMPASTO DEL PASSATELLO 970 GR

370 gr di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato

300 gr di pane bianco comune secco e grattugiato

300 gr di uova circa 6

1 Limone

PREPARAZIONE

Preparare i passatelli, in una ciotola, sbattete le uova, unitevi il parmigiano, il pangrattato, la scorza di limone grattugiata.

Amalgamate il tutto, fino a ottenere un composto omogeneo e denso, coprite con la pellicola e lasciate a riposo per due ore circa in frigorifero a 4°.

Altrimenti inserire in sacchetto da sottovuoto e chiudere almeno al 98% di vuoto, in modo che si compattino bene, far riposare per almeno due ore in frigorifero a temperatura di 4° gradi

Formate i passatelli, utilizzando l'apposito strumento, lo schiacciapatate, prevede che l'impasto venga schiacciato e trascinato verso superficie forata, di modo che fuoriesca a forma di vermicello. Per staccarli dal ferro, utilizzate un coltello.

PASSATELLI ASCIUTTI AL SUGO DI PESCE PER 4 PERSONE

*circa 240 gr di passatelli a persona

SALSA PER IL PASSATELLO

Ingredienti per la salsa del Passatello

260 gr di conchiliacei:

> 130 gr di vongole di Fano > 130 gr di Cozze da maggio a Settembre

250 gr di polpa di pesce mista composta da pesci in base alla stagione:

> Seppia > Calamari > Calamaretti > Triglia > Mazzola > Rigatini > Scorfano

300 gr di crostacei:

> Granchi > Canocchie > Mazzancolle > Scampi

150 gr Olio evo DOP di Cartoceto

70 gr di aglio privato del germoglio verde interno e tritato

50 gr di Prezzemolo tritato

Pepe nero qb al mulinello

Per la salsa il pesce deve essere sgusciato, i crostacei sgusciati o tagliati in piccoli pezzi, questo per evitare che durante il salto in padella dei passatelli con la salsa non si rompino

PREPARAZIONE SALSA

Le vongole.

Mettetele in un recipiente con acqua fredda, cambiandola di tanto in tanto e lasciandole in ammollo per eliminare la sabbia che è al loro interno.

Le cozze.

Grattate con un coltello le impurità presenti sul guscio ed eliminatene la barbetta.

Una volta che cozze e vongole sono pulite alla perfezione, separatamente in un tegame con un filo d'olio d'oliva, fatele riscaldare, chiudete con un coperchio e fate cuocere fino a quando non si saranno dischiuse.

Una volta cotte e aiutandovi con un colino, separate le cozze e le vongole dal loro sugo e mettetelo da parte.

Assicuratevi però che non ci siano eventuali impurità o residui di sabbia al suo interno.

A questo punto, sgusciate i molluschi, conservarli all'interno della propria acqua di cottura.

Pulire e tagliare i crostacei, preparare la polpa di pesce a listarelle.

In una padella far rosolare l'aglio nell'olio, inserire i crostacei, poi la polpa di pesce, salare, infine inserire l'acqua delle cozze e vongole, far cuocere qualche minuto.

Formate i passatelli, utilizzando l'apposito strumento, lo schiacciapastate, prevede che l'impasto venga schiacciato e trascinato verso superficie forata, di modo che fuoriesca a forma di vermicello. Per staccarli dal ferro, utilizzate un coltello.

FASE FINALE

Bollire i Passatelli, saranno cotti quando i passatelli non vengono a galla, scolarli e inserirli nella padella con la salsa, inserire le cozze e vongole sgusciate, il prezzemolo, saltare, fino a che non risultino cremosi, impiattare, spolverare con prezzemolo, filo d'olio e macinata di pepe nero

PASSATELLI IN BRODO DI PESCE

600 gr di passatelli * 150 gr di

Brodo di Pesce

500gr di piccoli pesci

> Baganelli > Moletti > Zanchette > piccoli Merluzzi

100 gr Sedano

100 gr Carota

100 gr Cipolla

200 gr Pendolini

1 Limone solo scorza

50 gr di Prezzemolo

5 lt acqua

Sale e Pepe nero qb al mulinello

PREPARAZIONE BRODO

Inserire in una pentola, acqua, pesci puliti, squamati, senza branchie e interiora, verdure, far bollire non troppo in fretta a fuoco basso

Cuocere non più di 1 ora dal primo bollore, schiumare di continuo, spegnere.

Filtrare il brodo con un colino, inserire in una pentola e restringere bollendo fino ad ottenere circa 3 lt, aggiustare di sale.

Formate i passatelli, utilizzando l'apposito strumento, lo schiacciapatate, prevede che l'impasto venga schiacciato e trascinato verso superficie forata, di modo che fuoriesca a forma di vermicello. Per staccarli dal ferro, utilizzate un coltello.

FASE FINALE

Bollire i Passatelli nel brodo, saranno cotti quando i passatelli non vengono a galla, far riposare qualche minuto, impiattare, spolverare con prezzemolo, filo d'olio e macinata di pepe nero