



DI MARCO

TASTE DIFFERENT

LA PINSA ROMANA



CREDITI

Testi, ricerca storica, ricette originali
Rossella Lucangelo, Enzo Chiarullo

Sommelier
Roberta Laura Lieto

Shooting ed elaborazioni fotografiche
Marco Mioli

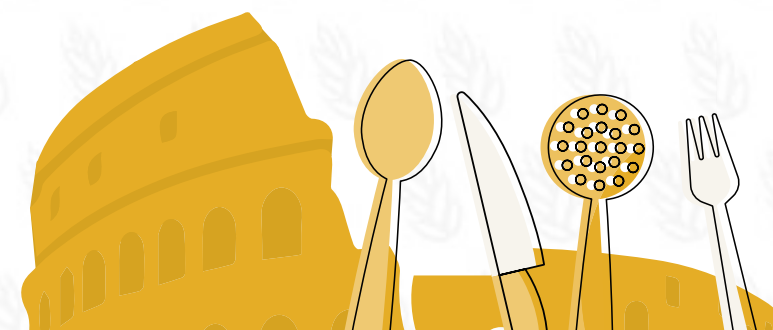
Laboratorio di cucina
Burro&Salvia

Concept e grafica
Pragmatika Srl



Perfetta per le riunioni di famiglia, per una cena tra amici, per festeggiare un nuovo incontro, per un aperitivo o una merenda, per una gita fuori porta, un perfetto street-food, un gustoso business-lunch, un sostanzioso snack da spiaggia e uno sfizioso spuntino dopo il cinema o per un viaggio nello spazio. La Pinsa è democratica e trasversale tra generazioni e classi sociali, la Pinsa è poliglotta, la Pinsa mette tutti d'accordo.

LA PINSA ASCOLTA TUTTI MA DECIDE DA SOLA...
DI ESSERE UNA BONTÀ!



CACIO E PEPE

IN OMAGGIO AL PRIMO PIATTO PIÙ ROMANO CHE C'È

Semplice ed efficace questo condimento è divenuto una sorta di simbolo della cucina romana per la sua essenzialità negli ingredienti, ma dove il processo può decretarne il trionfo oppure un vero e proprio flop se si sbagliano le dosi o le modalità di preparazione dell'emulsione. Le origini, manco a dirlo, sono contadine anzi, pastorali, per la tradizione dei pastori laziali di portare durante la transumanza cibi facili da reperire, da conservare e da preparare. Pasta secca, pepe, sale e pecorino erano dunque gli ingredienti più comodi da mettere nella bisaccia e da utilizzare per un pasto ristoratore al riparo nei capanni o all'aperto. Dai campi alle trattorie, passando per la cucina di casa, è stato un percorso obbligato per un piatto in grado di mettere tutti d'accordo.

INGREDIENTI

- 200 g di Pecorino Romano DOP
- 1 cucchiaino di pepe in grani
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Per preparare la salsa cacio e pepe un ingrediente fondamentale è l'acqua di cottura della pasta che con il suo glutine dona all'emulsione la consistenza perfetta per aggrapparsi ai bucatini o ai tonnapelli.

Nel nostro caso, dovendo condire una Pinsa Romana, utilizzeremo una modalità differente andando a cospargere la superficie della Pinsa con il formaggio fatto a scaglie, pepato e fatto squagliare per pochi minuti nel forno o al grill.

La freschezza del pepe appena pestato darà a questa Pinsa un **aroma inconfondibile**.



VINO CONSIGLIATO

Merlot di Aprilia DOC



ARRABBIATA

CON PEPERONCINO PICCANTE E POMODORO

Il condimento all'arrabbiata nasce dalla cucina povera, semplicemente aggiungendo una generosa dose di peperoncino piccante al sugo di pomodoro per la pasta.

La sua diffusione sulle tavole romane ne ha decretato il successo al cinema, grazie a film come "Roma" di Federico Fellini, "La Grande Abbuffata" di Marco Ferreri o la commedia "Sette chili in sette giorni" con l'accoppiata comica Carlo Verdone e Renato Pozzetto e, successivamente, in tutte le regioni italiane e nel mondo.

L'effetto piccante sulla lingua e sul palato provocato dal capsicum (la sostanza urticante contenuta in alcuni peperoncini), con il conseguente colore paonazzo sul volto di chi non è abituato ai sapori forti, danno il nome "arrabbiata" a questo condimento che noi riproponiamo sulla Pinsa Romana.

INGREDIENTI

- 300 g pomodori pelati
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino piccante in polvere
- 2 peperoncini secchi
- Prezzemolo a crudo
- Sale q.b.
- Olio EVO
- Pecorino Romano DOP

PROCEDIMENTO

Soffriggere l'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungere i filetti di pomodoro e i peperoncini secchi interi con un pizzico di sale, facendo cuocere coperto fino ad ottenere un sugo ristretto.

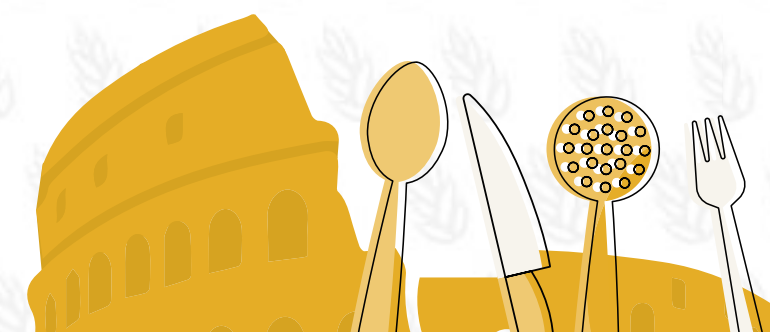
Assaggiare e regolare di sale e peperoncino aggiungendo quello in polvere fino al grado desiderato di effetto **piccante**.

Versare sulla Pinsa Romana a metà cottura e rimettere in forno per circa 15 minuti. Sfnare e guarnire con prezzemolo fresco tritato, una spolverata di Pecorino Romano e un filo di olio EVO prima di servire.



VINO CONSIGLIATO

Circeo Rosso DOC



CARACALLA

CON PUNTARELLE E ACCIUGHE

Le puntarelle sono i germogli di un tipo di cicoria, dal gusto gradevolmente amarognolo, teneri e croccanti. La regione Lazio ha riconosciuto la tipicità di questo ortaggio inserendolo nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani col nome di *Cicoria di Catalogna frastagliata di Gaeta*. Condite a crudo con un battuto di aglio, olio EVO e acciughe sott'olio, sono una delle insalate più gradite e diffuse della cucina romana, le cui origini sono documentate nella letteratura latina. Anche il poeta Ovidio amava mangiarle crude insaporite con il Garum, un condimento ottenuto dalla macerazione, in apposite vasche di aceto, pesce azzurro e sale. In Grecia questa verdura veniva definita "amica del fegato e non contraria allo stomaco" per la ricchezza di sali minerali come calcio, potassio, fosforo e vitamine del gruppo A e C.

INGREDIENTI

- 500 g di puntarelle con molti germogli
- 5/6 filetti di alici sott'olio
- 1 spicchio di aglio
- Olio EVO
- Aceto di vino
- Pepe
- Sale marino

PROCEDIMENTO

Pulire le puntarelle togliendo le parti più coriacee del gambo, ricavando i germogli che vanno tagliati a strisce sottili per loro lunghezza. Lavare in acqua fredda corrente e lasciare a mollo per 1 ora circa in acqua ghiacciata per mantenere la croccantezza ed ottenere la caratteristica **forma arricciata**.

In un mortaio pestare l'aglio e le acciughe, aggiungendo l'olio, il sale, il pepe e l'aceto, fino a formare una crema. Amalgamare per qualche minuto. Scolare e asciugare le puntarelle, sistemare in un'insalatiera e condire con la crema pestata a mortaio. Lasciare riposare per circa 20/30 minuti. Sforare la Pinsa Romana, lasciare raffreddare qualche minuto e quando è ancora tiepida farcire con le puntarelle ben condite.

In alternativa la farcitura può essere anche preparata con le puntarelle sminuzzate e tirate in padella con olio, aglio, acciughe e peperoncino.



VINO CONSIGLIATO

Cannellino di Frascati DOCG



CARBONARA

CON UOVA E GUANCIALE

Tra le ipotesi più accreditate sulle origini della pasta alla carbonara c'è senz'altro l'usanza dei carbonai di preparare un sostanzioso piatto di pasta con uova e guanciale per ricavare le calorie necessarie al loro duro lavoro nei boschi. Preparare il carbone richiedeva infatti diversi giorni di permanenza lontano da casa e un faticoso trasporto alla fine di tutte le procedure. Altri ritengono che l'aggiunta del guanciale sia successiva e risalga alla II Guerra Mondiale, ad opera degli alleati, che assaggiando una tipica "cacio e ova" contadina proposero di completare il piatto con qualcosa di somigliante al loro bacon con cui erano abituati ad iniziare la giornata in omaggio alla più classica colazione anglosassone a base di pane, uova e pancetta. In ogni caso l'abbinamento uova, guanciale e pecorino convince quasi tutti, e anche sulla Pinsa Romana ha un suo perché!

INGREDIENTI

- 150 g guanciale
- 2 uova
- 50 g Pecorino Romano DOP a scaglie
- Olio EVO
- Sale marino
- Pepe nero

PROCEDIMENTO

Tagliare il guanciale a mano in piccole strisce sottili e farlo soffriggere. Rompere le uova in una padella antiaderente con un filo di olio EVO, condire con sale e pepe e strapazzare con una paletta di legno. Il segreto è togliere la padella dal fuoco un attimo prima della fine della cottura per mantenere una consistenza più **morbida** delle uova strapazzate.

Disporre le uova sulla Pinsa Romana e ricoprire con le scaglie di Pecorino Romano, completare con le strisce di guanciale caldo e croccante. Rimettere nel forno caldo un paio di minuti per ammorbidire il formaggio e servire.

Per una variante gourmet è possibile sostituire le uova strapazzate con 5 o 6 ovetti di quaglia cotti all'occhio di bue e adagiati sulla Pinsa, da coprire poi con scaglie di formaggio e guanciale come nell'altra versione, e qualche filo di erba cipollina per un tocco di verde.



VINO CONSIGLIATO

Velletri Bianco Superiore



CASTELLI ROMANI

CON BURRATA E PORCHETTA DI ARICCIA

La porchetta è una preparazione antica a base di maiale, le cui carni vengono lavorate con erbe aromatiche e cotte allo spiedo sulle braci. Diffusa in Italia e nel mondo, nella zona dei Castelli Romani è una vera e propria tradizione culinaria locale, soprattutto per il Comune di Ariccia che ne ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta (IGP).

La cura con cui viene preparata risale ad antichi sacrifici religiosi e pagani, continuati poi dalle famiglie nobili romane che nella stagione estiva si trasferivano al fresco in collina. Lo stesso imperatore Nerone era goloso di porchetta al punto da eleggerla suo piatto preferito. Trattandosi sostanzialmente di un maiale intero la preparazione della porchetta è legata a feste e rituali collettivi, fino alla vera e propria istituzione nel secolo scorso di una "Sagra della Porchetta di Ariccia" che ha lo scopo di celebrare questo gustoso prodotto tra feste, danze e abiti tradizionali, confermando successo e gradimento ben oltre i confini del Lazio.

INGREDIENTI

- 300 g Burrata di Bufala P.A.T. del Lazio
- 300 g Porchetta di Ariccia affettata
- Olio EVO
- Pepe nero

PROCEDIMENTO

Stendere uno strato di Burrata di Bufala* condita con olio EVO sulla Pinsa Romana appena sfornata, su cui andremo a disporre le fette di porchetta mettendo in evidenza i **giochi di colore** tra le diverse sfumature delle carni e il verde degli aromi.

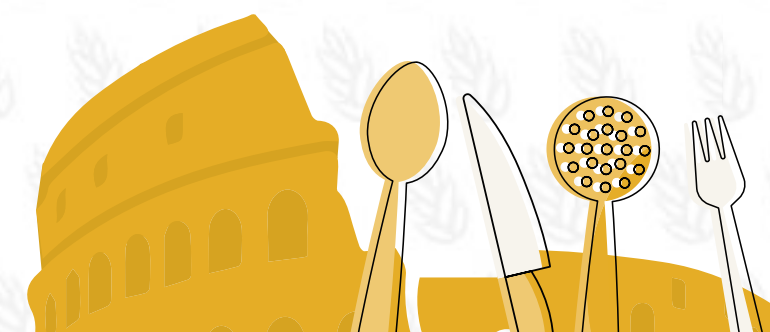
Servire calda.

*una produzione limitata che si presenta confezionata "a sacco", di un colore bianco porcellanato e che nasconde al suo interno una consistenza a straccetti ricca di panna.



VINO CONSIGLIATO

Castelli Romani Rosso DOC



COLOSSEO

CON CARCIOFI ALLA ROMANA

Il carciofo è un ortaggio antico, apprezzato da culture lontane nel tempo come gli Egizi, gli Etruschi e i Romani che lo consumavano spesso sia nelle preparazioni alimentari, sia come ingrediente di preparazioni a scopo curativo e medicinale.

Il nome scientifico del carciofo è *Cynara Scolymus*, legato al mito greco della bellissima ninfa Cynara di cui addirittura Zeus si innamorò, ammaliato pare dal colore verde/viola dei suoi occhi. Non ricambiato nel corteggiamento Zeus, per punizione, la tramutò quindi in un vegetale con i colori dei suoi occhi ed ecco servita la nascita del carciofo. Esistono in diverse varietà, che in Italia trovano il massimo grado di biodiversità al mondo, ma le mamme o mamme romane sono quelli più indicati per questo particolare tipo di cottura "a testa in giù".

INGREDIENTI

- 4 carciofi
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- Pepe nero q.b.
- 1 ciuffo di menta o mentuccia
- Olio EVO
- 1 spicchio di aglio
- Sale marino
- 1 ciuffo di prezzemolo

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e tagliando i gambi; tagliare la punta e mettere tutto a bagno in acqua acidulata con limone per mantenere il colore verde vivo. Lavare il prezzemolo, le foglie di menta, spelare l'aglio e tritare insieme ai gambi di carciofo dopo averli spelati e sminuzzati. Asciugare i carciofi inserendo al centro a mo' di farcitura un po' del trito di erbe, aglio e gambi, del quale avrete però conservato una parte per il soffritto. Quando il soffritto, preparato in una casseruola da forno (meglio se in coccia) sarà pronto, mettere i carciofi "a testa in giù" appoggiando sul fondo della casseruola la parte della punta tagliata e ripiena di trito aromatico. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere acqua fino a coprire 2/3 del carciofo, infornare a 160° per circa 1 ora.

Scolare e disfare in un piatto 2 dei carciofi, togliendo le foglie esterne e **conservando i cuori più teneri** che andranno disposti sulla Pinsa Romana ben calda. Gli altri due carciofi andranno tagliati a spicchi per guarnire, o da mangiare anche freddi.



VINO CONSIGLIATO

Zagarolo Superiore



PANTHEON

CON LA MORTAZZA

Al piatto più semplice abbiamo dato il nome più monumentale della nostra serie di ricette, e non è certo un caso: Pinsa Romana e Mortadella rappresentano infatti un abbinamento a cui guardiamo con molto rispetto per più di un motivo e per questo lo inseriamo nel nostro ideale Pantheon dei piatti nostrani. Innanzitutto mette d'accordo il Lazio con l'Emilia-Romagna, dove vive e lavora la squadra che ha messo a punto queste ricette a base di Pinsa Romana.

La mortadella poi ha avuto la sua maggiore fortuna in due versioni, una molto saporita, di piccole dimensioni e di un color rosa carico, come si fa a Roma e dintorni, l'altra a Bologna di dimensioni più grandi e più "esportata", al punto che a Milano per avere la mortadella si può anche chiedere "un etto di Bologna".

Merenda popolare apprezzata sia in città che in campagna, è facile trovarla nei panini dei muratori, dei contadini, degli studenti e degli impiegati, a volte per risparmiare qualche soldo ma sempre più spesso come precisa scelta di gusto.

INGREDIENTI

- 200 g mortadella
- 60 g Pecorino Romano DOP a scaglie
- Aceto Balsamico o saba

PROCEDIMENTO

Disporre la mortadella tagliata sottile sulla Pinsa Romana bella calda, decorare con le scaglie di Pecorino Romano stagionato e impreziosire con qualche goccia di Aceto Balsamico invecchiato o di saba.

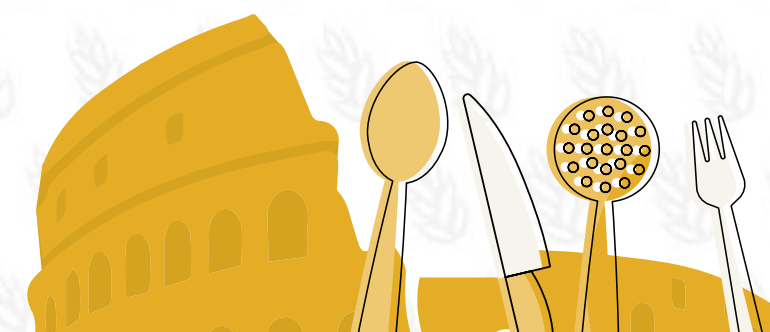
Servire intera o a fettine come antipasto.

Si accompagna ad un vino frizzante e, attenzione, **può provocare allegria.**



VINO CONSIGLIATO

Est Est Est di Montefiascone Spumante



SALTIMBOCCA

UN SECONDO PIATTO GOLOSO

Nella tradizione di creare piatti semplici che oltre ad essere buoni al gusto cercano di essere attraenti anche alla vista, i saltimbocca o involtini hanno trovato la loro fortuna nelle trattorie di Roma. La fama arriva dopo l'assaggio di Pellegrino Artusi, noto critico letterario e autore del più importante trattato di cucina italiano *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"* del 1891 dove parla della sua esperienza con i saltimbocca nella storica trattoria *"Le Venete"*. Ci piace pensare che le sapienti mani delle cuoche venete, emigrate a Roma, abbiano saputo unire un'eccellenza padana (o friulana) come il prosciutto crudo al vitello per ottenere un piatto sfizioso, con un nome facile da ricordare e da vendere... un tipico caso di marketing ben riuscito. Così carini, con lo stecchino e una profumata foglia di salvia, gli involtini risultano davvero irresistibili e saltano in bocca uno dopo l'altro, accompagnati da una Pinsa Romana fragrante.

INGREDIENTI

- 4 fettine di vitello
- 6 fette prosciutto crudo
- Vino Bianco q.b.
- 8 foglie di salvia
- 50 g burro
- Sale e pepe q.b.
- Farina q.b.

PROCEDIMENTO

Battere le fettine di vitello e tagliarle a strisce sottili. Tagliare a strisce anche il prosciutto crudo.

Infarinare leggermente le fettine, ricoprire con la fetta di prosciutto e con la foglia di salvia e fermare con uno stuzzicadenti. Far sciogliere il burro con un filo d'olio in una padella e adagiare le fettine ricoperte.

Sfumare a fuoco vivo il vino bianco e continuare la cottura per qualche minuto.

I nostri saltimbocca sono ora pronti per essere adagiati su fette di Pinsa Romana tagliate della stessa dimensione e, dopo avere sfilato lo stuzzicadenti, impiattati con un contorno a piacere (noi suggeriamo verdure tirate in padella come spinaci o cicorie), oppure **serviti come finger food**, riposizionando lo stecchino in verticale per servirsi comodamente.



VINO CONSIGLIATO

Cesanese del Piglio DOCG



TESTACCIO

CODA ALLA VACCINARA

La principale abilità del popolo è fare di necessità virtù, esattamente come accadeva ai vaccinari ovvero chi a Roma si occupava di scorticare gli animali macellati. I vaccinari venivano di norma ripagati in frattaglie e scarti, che a loro volta rivendevano nelle osterie popolari per "sbarcare il lunario". Le parti pregiate delle carni macellate erano riservate ad una clientela benestante ma anche con gli scarti, gli ingegnosi cuochi dei bassifondi, riuscivano a preparare piatti gustosi che presto hanno cominciato ad essere richiesti anche dai ricchi più buongustai. L'incontro con le classi più agiate arricchisce il piatto base con ingredienti esotici come cacao amaro, pinoli e uva passa, un po' come a volerne fare un piatto esclusivo e ricercato. Oggi la coda alla vaccinara si trova nelle osterie e nelle trattorie preparata sia nella versione più semplice sia con l'aggiunta di spezie e aromi. Tuttavia per nessuna delle due varianti si può parlare di ricetta originale, in quanto entrambe convivono da decenni nelle strade di Roma. Per la nostra Pinsa Romana abbiamo scelto la versione più semplice.

INGREDIENTI

- 1 kg Coda e guancia di bovino
- 100 g Lardo e 30 g Strutto
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 carota e 3 coste di sedano
- 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio
- Olio EVO
- ½ bicchiere di salsa di pomodoro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- Sale, pepe, scorze d'arancia

PROCEDIMENTO

Lavare e tritare prezzemolo, carota, 1 costa di sedano, cipolla e aglio. Tagliare a pezzetti la coda e la guancia. Immergerli in acqua in ebollizione per pochi minuti.

Mettere in una casseruola il lardo, lo strutto e tutte le verdure tritate e fare soffriggere, unire i pezzi di coda e guancia e aggiungere sale e pepe aggiungendo il vino poco alla volta. Poi unire la salsa di pomodoro e mezzo litro di acqua calda. Chiudere il recipiente e cuocere a fuoco basso per almeno 3 ore. Pulire le 2 coste di sedano e tagliarle a pezzetti e, a fine cottura, aggiungerle alla carne, lasciando cuocere ancora 30 minuti per ridurre il fondo di cottura.

Sfornare la Pinsa Romana e tagliarla a listarelle da **disporre come raggi di sole** infilate ai bordi del piatto con al centro le porzioni di coda e il suo sughetto. Guarnire con prezzemolo fresco e scorzette di arancia.

VINO CONSIGLIATO

Cori Nero Buono Riserva



TRASTEVERE

CON BACCALÀ IN PASTELLA SU BASE DI RICOTTA

Il baccalà, ovvero la versione conservata sotto sale del merluzzo (quello essiccato si chiama stoccafisso), arriva sulle tavole italiane intorno al Medioevo quando, con le Repubbliche Marinare, cominciarono i contatti tra i mercanti italiani e quelli del lontano nord e si diffonde la tradizione di pescare e conservare questo pesce dalle carni ricche e saporite. Pare che la procedura di salatura del baccalà sia da attribuire ai pescatori baschi, abili cacciatori di balene che, imbattendosi in grandi banchi di merluzzo nelle gelide e profonde acque atlantiche, utilizzavano lo stesso procedimento di salagione che impiegavano per le balene. In Italia il baccalà ha riscosso sin da subito grande successo, entrando a pieno titolo nelle differenti tradizioni culinarie regionali di Lazio, Veneto e Campania. A Roma il baccalà fritto nasce dalla contaminazione giudaico-romanesca, e proprio nella zona del Ghetto Ebraico e a Trastevere, si possono trovare locali e ristoranti che da anni lo preparano secondo la tradizione.

INGREDIENTI

- 500 g di baccalà
- 100 g di farina 00
- 100 g Ricotta Romana DOP
- Olio di semi q.b.
- 1 limone bio
- Olio EVO
- Acqua gassata q.b.

PROCEDIMENTO

Prima di iniziare a cucinare immergere il baccalà in acqua e lasciare a mollo almeno 24 ore per dissalarlo, cambiando l'acqua circa ogni 7 ore.

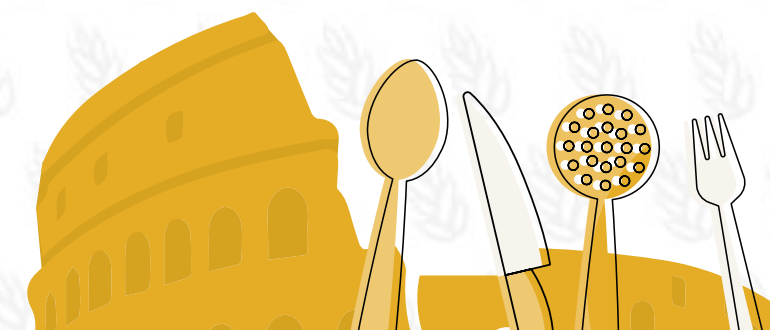
Mettere la farina in una ciotola e unire l'acqua gassata fino ad ottenere una pasta dall'aspetto liscio, denso ed uniforme. Tagliare il baccalà a tocchetti e avvolgerli bene di pastella prima di friggerli in olio ben caldo.

Girare i filetti per circa 10-15 minuti fino alla perfetta doratura. Scolare i tocchetti sopra una carta assorbente. Stendere sulla Pinsa Romana un generoso strato di ricotta fresca condita con un filo di olio EVO e una spolverata di pepe nero. Disporre i tocchetti fritti sul letto di ricotta e servire con una bella grattata di scorza di limone. In alternativa proponiamo la versione "scomposta", con la Pinsa Romana **tagliata e farcita di ricotta condita**, servita nel piatto a fettine alternate ai tocchetti di baccalà.



VINO CONSIGLIATO

Frascati Superiore DOCG





DI MARCO CORRADO SRL

Via Monte Nero 1/3

00012 Guidonia Montecelio (RM)

Tel. +39 0774363847

www.dimarco.it

Seguici su

