



## Menù della Cucina Marchigiana

### **Beccuta (La beccuta)**

Codice identificativo della ricetta: **RM1**

Comune: **Santa Maria Nuova**

Categoria: **Altro**

#### **Ingredienti e dosi**

Per 6 persone: 1,5 Kg polenta avanzata, 300 g uva sultanina, 300 g farina di frumento, 1 bicchiere rum (Creola), 100 g zucchero (più una manciata per la guarnizione), 3 mele, 4 cucchiaini olio EVO.



**“Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana”**

Come stabilito dalla Legge Regionale n. 06/2024, per la creazione di un Registro Digitale di ricette tipiche marchigiane.