



Menù della Cucina Marchigiana



Chichì ripieno

Codice identificativo della ricetta: **RM2**

Comune: **Offida**

Categoria: **Altro**

Ingredienti e dosi

Dosi per 4-6 persone: per l'impasto: 270 g farina 0, 10 g lievito di birra fresco, 80 g latte, 50 g acqua, 25 g olio extravergine d'oliva, 6 g zucchero, 4 g sale.

Per il ripieno: 250 g tonno sott'olio, 150 g verdure sottolio (Giardiniera: peperoni rossi, gialli, cipolline, carote...), 100 g olive verdi denocciolate, 20 g capperi sott'aceto, 3 filetti di acciughe sottolio, 1 ciuffo prezzemolo.



"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"

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