



Torta di Carnevale di Jesi

Codice identificativo della ricetta: **RM48**

Comune: **Comune di Montemonaco (AP)**

Categoria: **Primo**

Descrizione del piatto

I Budelletti di Montemonaco rappresentano, nella tecnica tradizionale di preparazione, una pasta semplice al sugo di maiale; piatto saporito e succulento della tradizione rurale, per la presenza del guanciale tagliato, del pecorino e del prezzemolo fresco. E' un tipico piatto unico del modello alimentare mediterraneo. Una pietanza che racchiude alcune delle eccellenze gastronomiche del territorio di Montemonaco e fonda la sua bontà sulla semplicità, sulla genuinità e sulle qualità organolettiche degli ingredienti, provenienti dalle aziende agricole e dai pascoli dell'areale pedemontano, all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Un piatto semplice, di facile preparazione, ma molto gustoso grazie all'abbinamento di alcuni ingredienti tipici dell'antica cucina rurale di montagna. La storia dei budelletti inizia già in epoca tardo medievale (XIII-XIV secolo). In particolare il guanciale stagionato, la farina e il pecorino, utilizzati nelle cucine contadine, rappresentavano ingredienti di facile reperibilità e venivano conservati dai pastori locali e utilizzati nel periodo di transumanza. Come la maggior parte dei piatti tipici del Comune di Montemonaco, a base di insaccati, formaggi, legumi, essi sono legati alle tradizioni pastorali e ai sapori forti e genuini della cucina tipica dei Monti Sibillini. L'apposita Commissione, nominata dal Comune di Montemonaco, ha approvato il disciplinare per la produzione dei Budelletti di Montemonaco e l'iscrizione degli stessi nell'apposito registro dei prodotti De.Co. (prodotti di Denominazione Comunale - Marchio De.Co.).

Ingredienti e dosi

Per la pasta: farina di grano, lievito di birra, acqua tiepida (dalle Sorgenti del Parco Nazionale dei Monti Sibillini), sale

(*Ricetta storica: farina macinata a pietra e lievito madre).

Per il condimento: guanciale tagliato a dadini, pepe nero macinato all'istante, formaggio pecorino

"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"

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





Torta di Carnevale di Jesi

Codice identificativo della ricetta: **RM48**

Comune: **Comune di Montemonaco (AP)**

Categoria: **Primo**

grattugiato, prezzemolo tritato.

Per sei persone:

600 g farina, 25 g lievito di birra, 250 g guanciale; per tutti gli altri ingredienti Q.B.

Preparazione e cottura

Preparazione della pasta: Impastare la farina con il lievito (precedentemente sciolto), aggiungendo un pizzico di sale e la necessaria acqua tiepida; dopo aver ottenuto un impasto uniforme, formare una pagnottella, coprire con una ciotola e lasciar lievitare. Dopo la lievitazione dell'impasto, assottigliare la pasta con un mattarello, fino ad uno spessore di 3-4 mm. Tagliare la sfoglia ottenuta a strisce larghe circa 10 cm; tagliare quest'ultime nell'altro verso formando delle strisciole sottili (budelletti). Infarinare bene le strisciole e lasciarle asciugare.

Condimento: tagliare il guanciale a dadini; in una padella rosolare la dadolata di guanciale. Cuocere la pasta in un buon brodo (secondo tradizione, si usa la cottura in acqua solo nei giorni di vigilia). Scolare la pasta e condire con la dadolata di guanciale, aggiungere un pizzico di pepe nero, un pizzico di formaggio pecorino grattugiato ed un pizzico di prezzemolo.

Cottura della pasta: secondo tradizione, nei giorni festivi la cottura della pasta si fa con il brodo buono, nei giorni di vigilia solo con acqua.

"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"

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

