



Ricette medievali: Maccaroni Romaneschi e Torta Bolognese

Maccaroni Romaneschi

Ingredienti (per 6 persone):

- 600 gr di spaghetti
- 120 gr di pecorino romano grattugiato
- Pepe nero macinato fresco
- 1 cucchiaino di noce moscata
- sale

Preparazione:

1. **Mettere a bollire l'acqua** per la pasta (in abbondanza); quando sta per raggiungere l'ebollizione salatela.
2. **Buttare gli spaghetti** e rigirateli bene affinché non si attacchino, cuocete 7 o 8 minuti tenendo da parte una tazza dell'acqua di cottura.
3. Scolare la pasta, versare in una zuppiera calda, cospargere di pecorino, noce moscata e pepe nero macinato al momento. Qualora la pasta risultasse troppo spessa aggiungere un po' della sua acqua di cottura per ammorbidirla.
4. **Servire immediatamente.** Questa preparazione riflette la cucina medievale, dove la conservazione degli alimenti era fondamentale e l'uso di aceto e spezie serviva anche a esaltare il gusto in assenza di refrigerazione.

Torta bolognese

Torta salata di erbe e pancetta

Ingredienti:

- 400 gr di farina
- 125 gr di pancetta affumicata
- 1300 gr di erbe
- 150 gr di parmigiano grattugiato
- 4 pz cipollotti
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mz di prezzemolo tritato
- 1 C di maggiorana fresca tritata
- 1 tuorlo
- 1 bustina di zafferano in polvere
- 1 dl di olio EVO
- Sale e pepe



Preparazione:

1. **Mondare, lavare e sbollentare le erbe** per 2-3 minuti in acqua salata.
2. **Tritare la pancetta** con i cipollotti e l'aglio e fare appassire in padella.
3. **Aggiungere le erbe** precedentemente strizzate e tritate, insaporire brevemente poi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
4. **Impastare la farina** con 4 cucchiaini di olio EVO, un pizzico di sale e circa 2 dl di acqua.
5. **Lavorare energicamente la pasta** e dividerla in due parti. Spianarne una metà fino a ricavarne un disco da 26 cm che andrà adagiato in uno stampo da 22 cm precedentemente imburrato. Unire alle erbe il prezzemolo, la maggiorana, il pepe ed il parmigiano mescolando bene tutti gli ingredienti e disporre il composto sopra la pasta nello stampo. Spianare la pasta rimanente ricavandone un disco da 22 cm che andrà posato sul ripieno e ripiegarvi sopra il contorno di quella sottostante pizzicandola con le dita e con una forchetta bucherellare la superficie della torta.
6. **Sciogliere lo zafferano nel tuorlo e spennellare la superficie della torta** (questo darà alla torta un colore giallo acceso durante la cottura).
7. **Cuocere nella parte bassa del forno** preriscaldato a 180°C per 40-45 minuti, fino a che la pasta non risulti più gommosa.

In collaborazione con OTR Bellinzonese e alto Ticino per la caccia al tesoro di Maestro Martino

