

PICI CON RAGU' BIANCO DI MORA ROMAGNOLA

Vivo in un paesino di campagna dove l'agricoltura e gli allevamenti di animali sono numerosi, la Patty parla di ricette contadine, di tradizione e semplicità.. quindi come non posso onorare la ricetta mensile dell'MTC con un ingrediente principe della mia regione e in particolare della mia zona.

Vi parlo di Mora Romagnola, si tratta di un'antica razza suina autoctona la cui origine è nelle province di Forlì, Ravenna, quindi nel cuore della romagna.

Questo maialino è caratterizzato da una peluria scura, da qui la derivazione del suo nome.

Nei primi del '900 in Italia questa razza era molto diffusa ma già nei primi anni novanta ne rimasero solo pochissimi esemplari, per questo motivo il WWF Italia in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino decisero di istituire un piano per recuperare la razza.

Oggi la maggior parte degli allevamenti si trovano in provincia di Ravenna a Faenza, Brisighella, Bagnacavallo, in provincia di Forlì, Bologna e Modena, ma alcuni allevamenti sono presenti anche a Torino, Arezzo e Benevento. (dal web)

E' stata inserita dalla regione Emilia Romagna nel piano regionale di sviluppo rurale come razza da salvare e dal movimento slow-food nelle cento produzioni italiane da presidiare (dal web..)

Le carni sono tendenzialmente di un colore più scuro rispetto al classico maiale e anche più saporite.

Vi sembrerà strano ma qui non è facile trovare questa carne in vendita nelle macellerie, o almeno la mia ricerca non ha mai portato buoni risultati a riguardo, si trovano più facilmente i salumi soprattutto nei mercati contadini che si svolgono in

alcuni paesi della zona.

Io l'ho assaggiata al ristorante e trovo che sia molto buona per questo ho deciso che i miei picci dovevano essere conditi con un sugo fatto di Mora Romagnola.

Parte così la mia ricerca su internet per trovare chi potesse vendermela.. mi sono imbattuta in un allevatore gentilissimo che si trova a pochi chilometri da casa mia e così dopo averla prenotata ieri mattina sono andata a ritirare la mia carne. Lui stesso ci ha fatto vedere una parte della dispensa dove tengono i salumi, non vi dico il profumo, e ci ha spiegato che questo tipo di carne va salata meno rispetto alle altre, per l'esattezza nei salumi due grammi in meno per ogni chilogrammo di peso.

L'unico neo è che ovviamente vendono il pezzo intero e per fare il ragù si sa, la carne andrebbe macinata, a dire il vero avrei anche il tritacane ma non trovo più le trafile quindi me la sono tagliata tutta a coltello a pezzettini piccolissimi, e se questo non è amore per l'MTC... c'è voluto parecchio ma devo dire che il risultato ha premiato.

Ho deciso di fare un ragù bianco per esaltare il sapore della carne che col pomodoro sicuramente si perde un po, anche per questo motivo ho tagliato le verdure a pezzetti non eccessivamente piccoli in modo che il piatto risultasse più "colorato".

Così la mia Mora incontra i Picci della Patty, devo dire che il matrimonio è perfetto, un piatto dal sapore genuino e tradizionale.



ombelicodivenere.blogspot.it

**PICI CON RAGU' BIANCO
DI MORA ROMAGNOLA**

per 4 persone

per i Pici di Patty

200 gr di farina 00

100 gr di semola rimacinata

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

sale

acqua

per il ragù*

500 gr di spalla di Mora Romagnola

200 gr di salsiccia di Mora Romagnola

100 gr di pancetta

1 scalogno di romagna

1 carota
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
3-4 foglie di salvia
1/2 bicchiere di Sangiovese
1/2 bicchiere di latte
sale dolce di Cervia
Parmigiano reggiano

*le dosi sono eccessive per la quantità di pasta, ne basterebbe meno della metà.





Per il ragù, tagliate a piccoli pezzi la carota il sedano e lo scalogno dopo averli puliti e lavati. Mettete a soffriggere in una casseruola assieme alla pancetta e a poco olio extravergine d'oliva, quando il tutto sarà ben rosolato unite la carne tagliata a pezzi piccolissimi, la salsiccia spezzettata e le foglie di salvia e alloro. Quando tutto sarà ben cotto sfumate con il Sangiovese e lasciate asciugare, unite il latte e lasciate asciugare, infine coprite con dell'acqua calda, salate poco e proseguite al cottura per almeno due ore (eventualmente potete usare anche del brodo vegetale).

Per i Pici, disponete la farina e la semola su un tagliere e

create un buco al centro dove metterete l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e un po di acqua. Iniziate a impastare con una forchetta poi proseguite a mano aggiungendo poco alla volta l'acqua necessaria per ottenere un'impasto liscio, omogeneo e morbido. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciate riposare mezz'ora.

Riprendete la pasta e tiratela col mattarello ad uno spessore di un centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm, poggiatevi le mani al centro e iniziate ad "arrotolare" muovendo le mani su e giù e allo stesso tempo spostandole verso l'esterno, in questo modo assottiglierete e allungherete i pici.

Man mano che sono pronti spolverateli con della semola per non farli attaccare tra loro.

Scaldare abbondante acqua salata e cuocete i Pici pochi minuti.

Condite con il ragù e un filo di olio extravergine d'oliva, a piacere mettete una spolverata di parmigiano Reggiano.



Pici
con ragù di
Mora Romagnola

ombelicodivenre.blogspot.it





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest dell'MTC

