

PRODOTTI TIPICI



Già nel Medioevo molti documenti attestano che i paesi intorno ai Monti Pisani sono rinomati luoghi di produzione di ottimo olio. Ma è a partire dal 500 che si hanno le più significative trasformazioni: vengono realizzate grandi opere per la regimazione delle acque e imponenti lavori di terrazzamento per il contenimento del terreno con la costruzione di muretti a secco. Questi interventi di alta ingegneria naturalistica hanno garantito finora la stabilità di tutta la fascia pedemontana ed hanno consentito la coltivazione specializzata dell'olivo.

Piatti tipici:

La cucina calcesana è costituita da piatti di terra e di mare conditi con olio calcesano. Di seguito vi proponiamo alcune delle ricette tipiche calcesane:

Anatra dolce e forte:

ingredienti per sei persone: anatra (1); aglio (5 spicchi); salvia (10 foglie); vino bianco (due bicchierini); pinoli (50gr); uvetta (50gr); aceto rosso 30-40 gr; cioccolato fondente (100g); olio buono e sale e pepe (q.b)

procedimento: far arrostitire l'anatra tagliata a pezzi di porzione, con olio, aglio, sale pepe e salvia irrorando via via con un po' di vino fino alla cottura.

Togliere l'anatra dal sughetto dell'arrosto e aggiungere i pinoli, l'uvetta, la cioccolata e l'aceto, far fondere la cioccolata e reimmettere l'anatra, già arrostita, rosolare nel nuovo sughetto per circa quindici minuti.

Allungare sempre con il vino lasciando abbondare il sughetto.

n.b. L'arrosto può essere cotto anche in un soffritto con tutti gli odori ad eccezione del sedano.

Baccalà con l'olive:

ingredienti per 4 persone: baccalà già ammollato 8hg; tramerino 16 foglioline; aglio 4 spicchi; olive fresche 2 hg; farina bianca 1 hg; passata di pomodoro 3 hg; sale, pepe e olio q.b.

procedimento: mettere a friggere il baccalà nell'olio già caldo con il tramerino, dopo averlo passato nella farina; preparare un sughetto ristretto con olio, aglio e la passata di pomodoro; quando sarà ritirato aggiungere le olive, preventivamente sbollettate in acqua e sale; quando sarà amalgamato (dopo circa 5 minuti) far rosolare nel sughetto il baccalà già fritto.

Maccheroni Calcesani:

ingredienti per 4 persone: pasta fatta in casa molto sottile, tagliata a quadratini di 4-5 cm (mezzo chilo di farina, un uovo, sale q.b. e una tazza di acqua); macinato 3hg, fegato di coniglio (tritato dopo cottura) n.1; cipolla 1 piccola; olio, prezzemolo, sale e pepe q.b.; carota 1; sedano mezza costa; passata di pomodoro 3 hg; pecorino grattugiato o parmigiano q.b.

procedimento: fare un battuto con gli odori indicati e farlo soffriggere nell'olio; una volta rosolata la cipolla aggiungere il macinato e il fegato di coniglio; far rosolare per un po' aggiungendo il vino contemporaneamente al sale e al pepe; tritare il fegato e infine aggiungere la passata di pomodoro. Portare il tutto a cottura definitiva e alla consistenza che deve avere il ragù. I maccheroni, una volta cotti vanno conditi a strati e poi girati con un mestolo di legno facendo attenzione a non romperli, quindi abbondante cacio grattugiato.

Frittelle di ricotta:

ingredienti: ricotta g.500; uovo intero 1; tuorlo d'uovo 1; zucchero per l'impasto g.150; farina bianca cucchiaini 2; arancino 1 bicchierino

procedimento: fare un impasto ben lavorato mescolando la ricotta all'uovo più un tuorlo, lo zucchero, la farina e il liquore. Friggere in olio caldo e abbondante per pochi minuti finché le frittelle diventino color nocciola chiaro. Dopo cottura scolare con molta cura e passarle nello zucchero da ambo le parti.

Scarpaccia:

ingredienti: 150 g di farina, acqua frizzante fredda, 5 cipolle (cipolle ramate perché più delicate o cipolle rosse che sono più toscane).

procedimento: fare una pastella non troppo fluida con la farina, aggiungere le cipolle sbucciate e tagliate fini, sale, olio extravergine di oliva calcesano! Dato che le cipolle sono di varia dimensione l'importante è che l'impasto risulti con non troppa pastella. In una teglia tipo da pizza, mettere prima un po' di olio, poi stendere l'impasto che deve risultare alto non più di un centimetro, nuova passatina di olio e poi in forno a 180 gradi per quasi un'ora. La scarpaccia è pronta quando si forma la crosta sulla superficie... una spolverata di pepe e buon appetito!