Marche
Tourism
Le ricette
di Natale
di Marche Tourism

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

Il **Natale nelle Marche** è magico e goloso. Tante sono le preparazioni e le specialità tramandate nel tempo, ciascuna legata ad una particolare zona del territorio.

Seguiteci alla scoperta delle **ricette che mamme e nonne marchigiane preparano con cura per celebrare le festività** in una raccolta di alcuni **piatti tipici della Vigilia di Natale e del grande pranzo natalizio**.

In questa guida troverete le ricette per potervi cimentare anche voi nella preparazione di questi succulenti piatti.

CLICCA QUI
per andare al nostro post blog online

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

LA VIGILIA DI NATALE

La **Vigilia di Natale** vede protagonisti **deliziosi piatti di pesce**. Immancabile lo **stoccafisso all'anconitana** servito solitamente con pomodori e patate stufate. Non mancano **spaghetti al sugo di magro**, conditi con una salsa a base di pomodoro e acciughe. Da nord a sud sono presenti il **brodetto**, con le sue molteplici varianti territoriali e il **baccalà al forno**, che arricchiscono la tavola con i loro sapori e profumi di mare.

Lo stoccafisso all'anconitana - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE I SEGRETI E LA RICETTA**

Il brodetto di pesce di Porto Recanati - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE TUTTI I BRODETTI DELLE MARCHE**

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

Il baccalà al forno - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

IL PRANZO DI NATALE

I primi:

I re della tavola di Natale marchigiana sono i cappelletti in brodo di cappone o gallina. Gustosi e immancabili, **vengono preparati a mano da tutta la famiglia** riempiendo sottili sfoglie di pasta con **un ripieno di carni varie (maiale, manzo, pollo e prosciutto)** condite con abbondante parmigiano.

I cappelletti in brodo - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE TUTTI I PASSAGGI DA FARE**

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

Nel pesarese i **cappelletti vengono spesso sostituiti con i passatelli**. Si possono cucinare in brodo di gallina, ma sono ottimi anche asciutti, magari con una salsa ai funghi o con del **tartufo di Acqualagna**.

I passatelli in brodo - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

Ma il filo rosso che unisce gran parte di questa regione è il **ricchissimo piatto dei vincisgrassi**, una speciale pasta al forno fatta con strati di pasta all'uovo sottile, condita con un ragù dal profumo intenso e arricchita con la besciamella che lega tutti gli ingredienti in **una piacevolissima esperienza culinaria**.

I vincisgrassi - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

Non mancano poi i **maccheroncini di Campofilone**, altro top della tradizione. **Di solito sono al sugo nella ricetta classica**, ma si prestano a gustose varianti, come quella al prosciutto e limone.

I maccheroncini di Campofilone - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

I secondi:

I piatti che nel pranzo di Natale seguono i primi sono solitamente a base di carni varie arrostite o lesse. Innanzitutto vengono serviti il **cappone arrosto o la gallina lessa precedentemente utilizzata per fare il brodo**.

Il cappone arrosto ripieno - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

Nel pesarese si fa seguire la **pasticciata, un arrosto di carne di manzo che viene steccato, lardellato e profumato con varie spezie**. A fine cottura si ottiene una sorta di brasato dal momento che la carne viene fatta rosolare nei grassi e nel vino rosso.

La pasticciata - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

Nel piceno molto diffuso è il cosiddetto **fritto all'ascolana**, un misto di **costine di agnello, olive farcite, cremini e verdure fritte**. Per un Natale super gustoso!

Il fritto all'ascolana - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE COME FARLO**

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

I dolci:

Per concludere il pranzo passiamo ai dolci. Ogni città ha la sua specialità dolciaria, accompagnata dai tipici vini bianchi e rossi, dal **Verdicchio al Rosso Piceno**, per citarne solo alcuni. **"Lu serpe" è una dolce tipicità natalizia marchigiana**: si tratta di una **frolla ripiena di un impasto di mandorle e cioccolato fondente**, aromatizzato con rum e arancia, ritagliata a forma di serpente, cotta e glassata.

"Lu serpe" - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

Dal nord al sud delle Marche è molto diffuso il **frustingo ascolano** che diventa **bostrengo nel pesarese**. Si tratta di un dolce natalizio a base di fichi secchi e anice. "*Un nome ruvido, che sa di antico. Ha l'odore di casa, il gusto dell'adolescenza, la sensazione di una carezza sulla guancia*".

Il frustingo - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA E I SEGRETI**

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

Passiamo ai buonissimi **cavallucci con la sapa**: dolci squisiti **tipici della zona di Cingoli e Apiro** ma diffusi anche in altre zone delle Marche con molteplici varianti di gusto. Il loro ripieno è costituito da **un preparato a base di noci e mandorle tritate, uva passa e sapa**.

I cavallucci con la sapa - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE LA RICETTA**

Altro dolce che affonda le sue origini nella tradizione, da sempre presente sulle tavole durante le festività è la **Pizza di Natale**, una pasta di pane con noci, uvetta, fichi secchi, zucchero, cacao, scorza grattugiata di limoni e arance.

La pizza di Natale - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE COME FARLA**

Le ricette di Natale nelle Marche

di Giorgia Barchi

Caffè/ammazzacaffè:

E per concludere in bellezza? Manca solo un ottimo digestivo. Eccoci a Fano, in provincia di Pesaro Urbino, con la **moretta fanese**, dolce e forte, non è un semplice cocktail e nemmeno un caffè corretto, ma **un sapiente mix a base di anice, rum e brandy**.

La sua origine è antica: **i marinai e pescatori del porto di Fano la usavano per scaldarsi e rinvigorirsi prima di "andare in mare"**.

La moretta fanese - **CLICCA QUI PER SCOPRIRE I SEGRETI E LA STORIA**

Arriviamo ad **Ascoli Piceno** con un buon bicchiere di **Anisetta, specialità dello storico caffè Meletti** nella splendida città delle 100 torri. Un liquore che sa di antico, **distillato di anice verde miscelato sulla base di una tradizione ascolana**, terra in cui l'anice cresce più saporita che in ogni altro luogo e da tempi remoti i contadini se la distillano in proprio.

Che ne dite di questo menù? Vi abbiamo fatto venire l'acquolina in bocca?

#destinazionemarche vi aspetta per Natale!