

MACCHERONI DEL BATTE



Per preparare i “boccolotti del batte” o “maccheroni del batte”, dovrete essere armati di tanta pazienza. E se qualcuno vuole convincervi a fare una versione un po' più light... Bhe, dovrete decisamente cambiare piatto! :)

Questa ricetta trae origine dall'appuntamento fisso annuale della mietitura, detta in dialetto marchigiano “batte” o “vatte”, nelle zone del maceratese e fermano. Il piatto era il risultato di ore di cottura e doveva rinfrancare i lavoratori dalle fatiche che la terra richiedeva, per questo era molto carico e grasso. Leggendo la ricetta, scoprirete che non viene usato molto olio: quello che vedrete affiorare sarà il grasso della carne utilizzata, ovvero dell'oca.

Bando alle ciance, ecco come preparare il ragù del batte con cui condire i vostri boccolotti o rigatoni.

Qualcuno ci preferisce una classica pasta all'uovo come tagliatelle o pappardelle, ma nella nostra tradizione familiare prediligiamo la pasta corta.

Le quantità sono ovviamente molto abbondanti. Una volta era inevitabile, visto che serviva per sfamare tutti coloro che lavoravano nei campi. Noi siamo soliti prepararla con un'oca intera e poi congelare il sugo, ma comprendiamo la difficoltà nel cuocere tutta questa mole di ingredienti. Pertanto si potrebbero tranquillamente dimezzare le dosi. È capitato anche nella nostra famiglia che l'oca venisse divisa in due: metà per il sugo del batte e metà arrosto.

Media 240' Primo

INGREDIENTI (12 PERSONE)

- 1,5 Kg [Polpa Fine 400 g](#)
- circa un litro Acqua
- 4 Carote
- 10 Chiodi di garofano
- 2 Cipolle
- Mezzo cucchiaino Noce moscata
- 1 intera Oca
- q.b. Olio
- q.b. Pasta del tipo che preferite (noi suggeriamo rigatoni o simili)
- 80 gr Pecorino
- q.b. Pepe
- q.b. Rigaglie di pollo
- q.b. Sale
- 2 coste grandi Sedano
- 2 bicchieri Vino bianco secco

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Per preparare i Maccheroni del batte, occupatevi prima dell'oca. Rimuovete con un cannello o con una fiamma eventuali residui del piumaggio ma non rimuovete la pelle. Spezzate l'oca con l'utilizzo di una mannaia o con strumentazione adatta in pezzi abbastanza piccoli. Non buttate via le interiora. Pulitele a dovere rimuovendo la bile e la cistifellea. Tagliate a cubetti cuore, polmoni ed interiora dell'oca e fate la sessa cosa con le rigaglie di pollo, in dialetto marchigiano “grejji” o “grigigli”.
2. Lavate sotto acqua abbondante le coste di sedano e la carota. Pulite e sbucciate carote e cipolle. Da ogni carota e da ogni costa di sedano ricavate due pezzi e versateli nella pentola. Prendete le cipolle, sbucciatela ma lasciatele intere. Su ogni cipolla conficcate i chiodi di garofano.
3. Versate nella pentola la tazzina di olio. Mettete al suo interno sedano, carote e le cipolle con i chiodi di garofano. Lasciate andare ed imbiondire. Versate allora i pezzi di oca e di rigaglie.
4. Lasciate rosolare ed asciugare. Solo quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con il vino.

5. Quando anche il vino sarà evaporato, versate la polpa fine De Rica.
6. Versate nel barattolo della polpa dell'acqua, agitate in maniera da recuperare ogni parte del pomodoro. Coprite abbondantemente con la polpa e con l'acqua.
7. Salate e pepate a piacere. Speziate con la noce moscata e lasciate sobbollire a fuoco lento per circa 2-3 ore.
8. Il sugo non deve rimanere troppo stretto poiché essendo piuttosto grasso, rischierebbe di rapprendersi e di aggrapparsi con difficoltà alla pasta. Alla fine, aggiungete il pecorino. Girate, ed assaggiate, procedendo se necessario ad aggiustare di sale e pepe secondo i vostri gusti.
9. In origine, la pasta veniva versata direttamente nella pentola con il sugo, e veniva cotta aggiungendo acqua secondo il bisogno per circa 20 minuti, o comunque fino a cottura ultimata.
10. Noi abbiamo proceduto con la cottura tradizionale, versando la pasta in abbondante acqua salata, scolandola e aggiungendo il sugo necessario.

Buon appetito!

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044