



Published on *Comune di Cattolica* (<http://www.cattolica.net/retecivica-citta-di-cattolica>)

Home > [LA CITTA DI CATTOLICA](#) > Ricette e tradizioni culinarie

Mangiare ?male?, a Cattolica, è impossibile. La semplicità di un pesce cotto alla griglia, accompagnato da un bicchiere di Sangiovese fresco sono l'emblema della cucina della tradizione locale. Il pesce è indubbiamente il re della tavola della Regina. Cucinato secondo le ricette popolari, o rivisitato dai moderni chef, è il protagonista indiscusso di una tavola che si arricchisce anche della pasta fatta in casa, con la sfoglia tirata ?a mano? come una volta, da cui nascono le tagliatelle, i ravioli, i tortellini. E per accompagnare le vongole o i sardoncini alla griglia, ecco l'immancabile piadina, simbolo della Romagna buongustaia. Dulcis in fundo, è servito il Miacetto, dolce tipico di Cattolica, una torta dal sapore antico, che profuma di miele e frutta secca, un mix di sapori in grado di conquistare ogni palato.

MIACETTO (ricetta delle Zafarènie)

Ingredienti: gr 700 di noci con guscio, gr 600 uvetta sultanina, gr 300 mandorle (sgusciate), gr 100 pinoli (sgusciati), gr 400 miele, gr 300 zucchero, 1/2 di litro di olio extravergine d'oliva, 3/4 di litro di acqua, rumgiulen piuttosto farinoso q.b., 3 limoni e 3 arance, un cucchiaino di cannella, un pizzico di sale.

Sciogliere il miele nell'olio, unire l'acqua tiepida e lo zucchero, la cannella, l'uvetta lavata, le noci tritate grossolanamente, le mandorle intere, le scorze tritate finemente di arance e limoni. Aggiungere il rumgiulen poco alla volta fino ad ottenere un composto con una consistenza tale per cui il cucchiaino di legno rimane "in piedi". Ungere gli stampi (larghi e bassi) con abbondante olio extravergine d'oliva, versare il composto in modo che si spanda uniformemente e cuocere in forno ben caldo.

(La ricetta è tratta da: *Cibi e tradizioni ... e c'è di mezzo il mare*, a cura di Gigliola Casadei, testi di Maria Lucia De Nicolò ... et al., Comune di Cattolica, 2006)



Specialità culinarie romagnole: un poker di gusto
(Foto 1 di 9)

Ufficio:

Politiche Sviluppo Turistico

Vivere tempo libero e cultura



Brodetto di pesce



Cultura, arte e turismo

Vota la notizia:



Nessun Voto

Lingua:

it

[Tweet](#)

Source URL (modified on 27/03/2014 - 12:47): <http://www.cattolica.net/retecivica-citta-di-cattolica/vivere->

