



*Il piatto venne riproposto oltre quarant'anni fa dalla titolare del ristorante Ghighetta di Apecchio, Agnese Pazzaglia che si avvale della collaborazione di un'altra abile cuoca locale, la Sig.ra Margherita Martinelli in occasione della "Settimana Gastronomica" organizzata dalla Pro-Loce.*

*A questa manifestazione partecipò, in qualità di ospite, l'attrice **Ave Ninchi** che in quel momento conduceva la seguitissima trasmissione televisiva di cucina "A tavola alle otto", in onda su RAI 1.*

*Dopo aver assaggiato "il Salmi del Prete" la Ninchi invitò Agnese Pazzaglia a partecipare al programma.*

*La rappresentanza apecchiese intervenne e il Salmi del Prete vinse la sfida gastronomica contro il piatto preparato dall'attore **Gianrico Tedeschi**.*

#### **DOVE MANGIARE IL VERO SALMI' DEL PRETE**

##### **Agriturismo Ca' Cirigiolo**

Strada Comunale per Scalocchio - Cà Cirigiolo - Apecchio  
Tel. (+39) 348 005 8169

##### **Ristorante Civico 14+5**

Via Dante Alighieri, 19 - Apecchio  
Tel. (+39) 338 976 9898

E' consigliato mangiarlo con le mani.

#### **LA PREPARAZIONE DEL PIATTO**

Come prima cosa si prepara un arrosto tradizionale (condito con olio, rosmarino e salvia) di carni miste di coniglio, cacciagione, piccione, quaglia, faraona e faggiano cuocendolo al forno o allo spiedo. Quando l'arrosto è pronto si tagliano le carni a piccoli pezzi eliminando tutte le ossa.

A parte si prepara un trito di salvia, prosciutto crudo a dadini, bacche di ginepro (schiacciate) e capperi.

Si condiscono i pezzi di carne con il trito e si inseriscono all'interno di un tegame di coccio.

E' di fondamentale importanza depositare a strati la carne all'interno del tegame.

Ogni strato di carne va bagnato con una miscela di olio di oliva e aceto.

Importante per la buona riuscita del piatto è che a inserimento degli strati, ultimato, si copra bene la carne con dell'olio di oliva avendo cura di esercitare una leggera pressione con la mano. Si chiude l'apertura della pentola con della carta da forno sopra la quale metteremo un coperchio pesante.

Appena raggiunto il bollore lo si manterrà a fuoco basso per circa due ore.

A cottura ultimata scoleremo la carne su uno scolapasta facendo sgocciolare tutto l'olio in eccesso.

Si lascia raffreddare il Salmi del Prete a temperatura ambiente di 18° - 25° quindi è pronto per essere servito.

#### **LE DOSI PER 10 PERSONE**

Arrosto misto con:

1 coniglio

2 piccioni

4 quaglie

1 faggiano (oppure 1 faraona) tagliato a piccoli pezzi e privato di tutte le ossa

300 g di prosciutto crudo tagliato a dadini

50 g di capperi

50 g di bacche di ginepro

1/2 lt. di aceto bianco

1/2 lt. di olio di oliva

Olio q.b. per coprire la carne nel tegame

#### **LE CALORIE COMPLESSIVE**

Dr.ssa **Marta Rossi** - Biologa Nutrizionista

Calorie complessive della ricetta per 10 persone: **10.360 kcal**

Una porzione di **100 g** di salmi del prete apporta: **190 kcal**

#### **LE BIRRE CONSIGLATE**

Somm. Prof. **Raffaele Papi** - A.I.S. Urbino e Montefeltro

**AMA Bruna** - Birrificio Amarcord

**UBI rossa** - Birrificio Collesi

**VENERE rossa** - Birrificio Venere