PASTA AL SACCO MARCHIGIANA

La “Pasta al Sacco” è un tipico primo piatto della tradizione marchigiana contadina, che faceva dell’allevamento la prima fonte di sostentamento. Grande parte della produzione era dedicata ai formaggi, come pecorini e casciotte, ma nulla veniva sprecato!

I sieri di scarto della produzione venivano fatti ribollire con l’aggiunta di aceto per ottenere una buonissima ricotta casereccia, proprio quella usata per il ripieno di questa pasta che veniva cotta in sacchi di lino, gli stessi che i contadini usavano per rivestire le fuscelle del formaggio.

La variante del ragù marchigiano, rispetto alla tradizione, vede l’aggiunta di carni come le rigaglie di pollo, che donano un sapore più corposo e rustico al sugo. Insomma, un piatto deciso e spinto, che oramai è preparato di rado per la lungaggine della ricetta, che poco si incontra con la frenesia della vita quotidiana.

Media 120' Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 400 gr Polpa Fine 400 g
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- 1 Sedano
- 3 Uova

Ripieno

- 1 pizzico Noce moscata
- 3 cucchiai Parmigiano
- 2 cucchiai Pecorino
- 700 gr Ricotta di mucca
- 700 gr Ricotta di mucca
- 300 gr Ricotta di pecora
- q.b. Sale e pepe
- 1 Uovo
- 200 gr Verdure a foglia (secondo la tradizione cicoria ed erbe di campo)

Sfoglia

- 300 gr Farina
- 3 Uova

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

Per preparare la “Pasta al Sacco marchigiana”, dovrete iniziare col tirare la sfoglia.
Impastate 3 uova con 300 grammi di farina. Stendete la sfoglia a dimensione rotonda, con uno spessore il più sottile possibile. Passate allora a preparare il ripieno, aggiungendo ai due tipi di ricotta, un uovo, il parmigiano, il pecorino grattugiato. Sbollentate le verdure e tagliatele al coltello e aggiungete anche queste al ripieno. Salate e pepate secondo gusto. Mescolate gli ingredienti e spalmateli sulla sfoglia. Arrotolate la sfoglia.

Prendete un panno di lino bianco e usatelo per rivestire la sfoglia. Con uno spago da cucina stringete il panno di stoffa attorno al rotolo. Lasciate bollire questo rotolo in abbondante acqua, per un’ora. Nel frattempo passate alla preparazione del ragù.
Preparate un soffritto a base di sedano, carota e cipolla. Fatevi rosolare anche il macinato e i fegatini tagliati a dadini. Sfumate con il vino, versate la polpa fine di pomodoro. Aggiungete acqua secondo bisogno e lasciate restringere. Come operazione finale, salate e pepate.

Al termine della cottura della sfoglia, tagliatela a rotolini di circa mezzo centimetro.
Sporcate il fondo di una pirofila con il ragù marchigiano.
Disponete i rotoli di sfoglia in maniera obliqua all’interno della teglia. Su di essi versate il ragù.
Mettete la teglia in forno fino a far gratinare la superficie, a 200 gradi per circa 15 minuti o comunque fino a raggiungere la doratura desiderata. Servire ancora calda.

Ricetta creata da Veronica e Carlo di Soffiodizefiro.org

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044