

# Umani Ronchi

CASAL DI SERRA, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
CLASSICO SUPERIORE DOC 2011



Da un'accurata selezione di uve nasce questo vino storico, simbolo dell'azienda. Eleganza, freschezza e note aromatiche ne bilanciano il carattere, dovuto al contatto con i propri lieviti in fase di fermentazione

AUTORE: Umani Ronchi, Osimo (Ancona)

☎ 071.71.08.019 - [www.umanironchi.com](http://www.umanironchi.com)

## SPAGHETTI CON I "MOSCIOLI"

Per 4 persone: \* 350 g di spaghetti \* 1 kg di moscioli di Portonovo (cozze) \* 1 bicchiere di olio extravergine di oliva \* 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro \* 2 cucchiaini di prezzemolo tritato \* ¼ di cipolla tritata \* sale e pepe

Far appassire la cipolla nell'olio extravergine, aggiungere il concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino di prezzemolo, ½ litro d'acqua, pochissimo sale, una macinata di pepe e cuocere fino a riduzione. Lavare bene le cozze e saltarle in padella a fuoco alto, fino a farle aprire. Filtrare il liquido e tenerlo da parte, poi sgusciarle, togliendo il peduncolo che ancora il mollusco alle rocce (strappare dalla punta verso la parte più grossa della cozza). Tritare grossolanamente le cozze e aggiungerle al sugo, con un bicchiere del loro liquido filtrato. Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli e passarli in padella con sugo e cozze. Infine spolverare con il restante prezzemolo tritato.



RISTORANTE "EMILIA", PORTONOVO (ANCONA)  
Baia di Portonovo  
☎ 071.80.11.09 - [www.ristoranteemilia.it](http://www.ristoranteemilia.it)  
Riposo: lunedì

## Marisa Dubbini Rubini

Una cucina di mare antica, semplice, ma dai sapori unici: alla tenera età di 75 anni, Marisa continua con orgoglio la professione ereditata



della mamma Emilia. Specialità della casa sono i "moscioli", le cozze locali, alla base di molte ricette

CANZONE: Margherita  
di Riccardo Cocciantè