



Le Coppe Maritate: la tradizione marchigiana delle nonne

Le Coppe Maritate fanno parte della tradizione marchigiana, nonché della tradizione delle merende preparate dalle nonne.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Il nostro viaggio attraverso l'Italia ci porta in questa splendida regione del centro, in particolare a Comunanza, grazioso comune nella provincia di Ascoli-Piceno. Qui le nonne cucinano le merende dei campioni e si tramandano la ricetta di generazione in generazione, perché, pur trattandosi di pane fritto, non proprio un piatto dietetico, è una gioia per il palato di grandi e piccini. È senza dubbio una ricetta antispreco, in tutte le case avanza sempre un po' di pane raffermo, che da un valore aggiunto in croccantezza a questa pietanza. Infine è un ottimo piatto da servire come antipasto, accompagnato, per esempio, da un tagliere di formaggi o salumi. Perciò non c'è altro da fare che provare questa facile ricetta e farla provare a figli, nipoti, amici e chi più ne ha più ne metta... personalmente, nonostante l'età, la adoro!!!

Difficoltà :facile **Tempo di preparazione** :5' **Tempo di cottura** :5'

Ingredienti per 4 persone



- Fette di pane 8
- Uova fresche 4
- Sale un pizzico
- Parmigiano Reggiano grattugiato 4 cucchiari
- Olio di semi per friggere

Preparazione

Per preparare questa semplicissima ricetta basta munirsi di una ciotola, in cui sbattere con una frusta le uova, il pizzico di sale e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Tagliare il pane in fette non troppo spesse e passarle nel preparato con l'uovo girandole da entrambi i lati per bene. Scaldare abbondante olio in un tegame, e una volta raggiunta la giusta temperatura versarvi il pane imbevuto nelle uova e ben scolato. La frittura è ad immersione, quindi bisogna assicurarsi che l'olio sia sufficiente ed è importante girare le fette per farle dorare su entrambi i lati durante la cottura. Friggere poche fette per volta per non far scendere la temperatura dell'olio. Sono necessari pochissimi minuti. Per proporre una variante si possono fare anche ripiene con un formaggio filante, ma richiedono qualche minuto di cottura in più. Possono essere servite sia calde che fredde, ma il meglio lo danno ben calde, accompagnate magari da salumi o formaggi, o da qualsiasi altra cosa la fantasia vi suggerisca.

Consigli



Poteva mancare il consiglio dell'insostituibile [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#)? Certo che no. Le Coppe possono essere accompagnate da una bollicina brut dell'antica tenuta Pietramore. Dopo un affinamento di tre mesi in bottiglia nasce questo brut dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini che a naso risulta intenso e persistente. Il suo profumo fruttato con nota di crosta di pane risulta duraturo. Il sapore è sapido equilibrato e armonico con richiami alla frutta matura. La spumantizzazione avviene con metodo charmat martinotti e presa di spuma di 50 gg