

Abstract tratto da www.darioflaccovio.it - Tutti i diritti riservati

CLAUDIO NOBBIO

CUCINA SICILIANA INSOLITA

Ricette classiche rielaborate per il ristorante e la casa



Dario Flaccovio Editore

Indice

| | | |
|--|------------|----|
| <i>Prefazione</i> | <i>pag</i> | 7 |
| PRIMI PIATTI | | |
| <i>Lasagni cu sucu di sasizza e ricotta</i> | » | 10 |
| <i>Margarita cu lu picchiu pacchiu</i> | » | 11 |
| <i>Pasta alla trapanese</i> | » | 11 |
| <i>Spaghetti alla Pietro Novelli</i> | » | 12 |
| <i>Spaghetti cu li sicci</i> | » | 12 |
| <i>Pasta chi vurrani</i> | » | 13 |
| <i>Pasta con le aragoste</i> | » | 13 |
| <i>Spaghetti alla siracusana</i> | » | 16 |
| <i>Pasta chi sparaceddi e sardi</i> | » | 16 |
| <i>Maccarruna (o riso) chi sardi</i> | » | 17 |
| <i>Magghietti mazziati</i> | » | 20 |
| <i>Pasta chi vrocchi arriminati</i> | » | 20 |
| <i>Tagghiateddi a' mora cu l'acciughi salati</i> | » | 21 |
| <i>Spaghetti alla Norma</i> | » | 22 |
| <i>Pasta con le acciughe</i> | » | 23 |
| <i>Pasta a palina</i> | » | 23 |
| <i>Cuscusu a la trapanisi</i> | » | 24 |
| <i>Pasta carnealesca</i> | » | 24 |
| <i>Pasta 'ncaciata</i> | » | 25 |
| <i>Risu cu i cacuocciuli</i> | » | 25 |
| PIATTI DI MEZZO | | |
| <i>I cazzilli</i> | » | 28 |
| <i>Le panelle</i> | » | 29 |
| <i>Panzarotti a' munacali</i> | » | 29 |
| <i>Arancine alla palermitana</i> | » | 30 |
| <i>Ficatu di setti cannoli</i> | » | 31 |
| <i>Caciucavaddu (o sardine) all'argintera</i> | » | 31 |
| <i>Caponata di pesce</i> | » | 34 |
| <i>A fucaccia i Santa Rita</i> | » | 35 |
| <i>Melanzane ammuttunate</i> | » | 35 |
| <i>Melanzane a canazzu</i> | » | 38 |
| <i>I crastuna cu ragù</i> | » | 39 |
| <i>I babbaluci du fistinu</i> | » | 40 |
| <i>Crispeddi</i> | » | 40 |
| <i>Crispeddi catanisi</i> | » | 41 |
| SECONDI DI CARNE | | |
| <i>Badduzzi alla griglia</i> | » | 44 |
| <i>Arrosto panato</i> | » | 45 |

| | | |
|--|------------|----|
| <i>Bistecca all'antica</i> | <i>pag</i> | 45 |
| <i>Braciolettine ai ferri</i> | » | 46 |
| <i>Falso magro</i> | » | 46 |
| <i>Trippa alla lievitana</i> | » | 47 |
| <i>Trippa in tegame</i> | » | 50 |
| <i>Falda di vitello alla carmelitana</i> | » | 51 |
| <i>Braciole in umido</i> | » | 51 |

SECONDI DI PESCE

| | | |
|---|---|----|
| <i>Involtoni di pesce spada</i> | » | 54 |
| <i>Sgombri alla cristiana</i> | » | 55 |
| <i>Pesce spada a ghiotta</i> | » | 55 |
| <i>Ventresca in salsa limonella</i> | » | 58 |
| <i>Tonno con cipolle</i> | » | 58 |
| <i>Braciole di tonno</i> | » | 59 |
| <i>Sardi a beccaficu</i> | » | 59 |

POLLO E CACCIAGIONE

| | | |
|---|---|----|
| <i>Coniglio ad agrodolce</i> | » | 64 |
| <i>U gadduzzu du fistinu</i> | » | 65 |
| <i>Spezzato di pollo alla provinciale</i> | » | 65 |

DOLCI

| | | |
|---|---|----|
| <i>Sfinci di zucca gialla</i> | » | 70 |
| <i>Torrone</i> | » | 70 |
| <i>Frutta martorana (marzapane)</i> | » | 71 |
| <i>Pizzicata</i> | » | 72 |
| <i>Badduzzi di cacao</i> | » | 73 |
| <i>Nipitillata</i> | » | 73 |
| <i>Sfincioni di riso</i> | » | 73 |
| <i>Panzerotti</i> | » | 74 |
| <i>Torta alle mandorle</i> | » | 74 |
| <i>Cannoli</i> | » | 75 |
| <i>Cassata</i> | » | 76 |
| <i>Cuccia</i> | » | 77 |
| <i>Cuccia con la ricotta</i> | » | 77 |
| <i>Biscotti all'anice</i> | » | 77 |
| <i>Biancomangiare</i> | » | 78 |
| <i>Bucciddati (buccellati)</i> | » | 78 |
| <i>Gelo di melone (anguria)</i> | » | 79 |

Prefazione

Se è vero che il pensiero nasce in bocca come dice Tristan Tzara, questo è ancora più vero per la cucina siciliana.

Diamo per scontato che quando l'Invisibile creò la Terra, avendo un piede appoggiato sulla Sicilia non si rese conto che così salvava un piccolo paradiso perduto.

Il passaggio di tante genti di etnie diverse finì per selezionare il meglio di tutto quanto si può portare alla bocca.

La frutta, gli ortaggi, le verdure in genere, le erbe profumate, tutto era già presente.

Una rete gettata nel mare, mai ritorna vuota.

Bastava miscelare nella cornucopia sapori, profumi, tradizioni e mettere sotto le pentole i tizzoni ardenti dell'Etna.

Il cibo così ricavato fa nascere in bocca pensieri di felicità.

E poi i vini di Sicilia.

Raffinatisi negli ultimi anni grazie al lavoro sapiente dei maestri del vino, sono oggi presenti sulle migliori tavole di tutto il mondo.

Confesso che ritorno in Sicilia, oltre che per i colori del cielo, del mare e delle arance, oltre che per il profumo di zagara, soprattutto per i sapori.

Questo libro infatti è un viaggio nei sapori di Sicilia e le parole delle ricette sono i pensieri che nascono in bocca.

Le ricette, provate e riprovate, sono state proposte sulle tavole di mezzo mondo, dai grandi alberghi del Lido di Venezia o di Montecarlo ai ristoranti di Manhattan o di Broadway, nel corso del mio intenso girovagare professionale in lungo e in largo per il mondo.

Le memorie dei popoli si tramandano in particolare intorno alle tavole imbandite.

Con queste ricette, le tavole porteranno profumi di Sicilia.

Claudio Nobbio

primi piatti

Lasagni cu sucu di sasizza e ricotta

Dose per 10 persone

| |
|----------------------------------|
| 1 kg di salsiccia |
| 1 kg di lasagne larghe ricciate |
| 600 gr di ricotta |
| 500 gr di puree di pomodoro |
| 100 gr di parmigiano grattugiato |
| 100 gr di strutto |
| 1 cipolla |
| 1 spicchio d'aglio |
| 1 carota |
| 1 mazzetto di sedano |
| 1 bicchiere di vino bianco |
| sale e pepe |

In un fondo di cipolla, aglio, sedano e carota, brasate le salsiccie, che poi legherete col vino. Quando la salsiccia è cotta, ritiratela in un piatto e versate nel fondo la puree di pomodoro; fate cuocere bene allungandola con qualche mestolino di brodo affinché il sugo possa cuocere lentamente; dopo circa un'ora il sugo è quasi pronto. Indi ponetevi dentro le salsiccie che farete bollire ancora per qualche minuto per poi ritrarle fuori e tagliarle a rondelline, che metteretei nel ragù. Intanto bollite le lasagne e, quando la pasta è cotta, colatela e aggiungetevi due mestoli di salsa, parmigiano e metà della ricotta; dopo di che, ponetela in pirofila, salsatela, facendovi cadere sopra il resto della ricotta, il parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Infine passatela per qualche minuto in forno.



Margarita cu lu picchiu pacchiu

La margarita è una qualità di pasta ricciarella che si cuoce come una comune pasta asciutta. Viene condita con la salsa Picchiu Pacchiu e viene servita senza formaggio, in modo da rimanere liscia in superficie per lasciare scivolare meglio il condimento.

Dose per 10 persone

1 kg di pasta margarita

1.500 kg di pomodori

1/4 di olio di oliva

1 cucchiaino di zucchero

aglio

basilico

pepe

Preparate un tegame con l'olio di oliva e ponetelo sul fuoco con dell'aglio tagliato a fettine rotonde, sfogliate il fondo di basilico fresco e aggiungetevi i pomodori maturi pelati, liberati dai semi e tagliati a tocchetti. Gustate, poi, di sale, pepe e zucchero. Quando la salsa è giunta alla densità voluta, cuocete la pasta e conditela con questa salsa detta Picchiu Pacchiu.

Pasta alla trapanese

Dose per 10 persone

1 kg di spaghetti

800 gr di pomodori freschi

5 gr di basilico fresco

150 gr di pecorino

150 gr di olio d'oliva

2 gr di zucchero

sale e pepe

Pelate i pomodori, toglietene i semi e, in un tagliere, tritateli con un coltello. Aggiungete al pomodoro il basilico tritato e l'aglio pestato, pepe, sale e zucchero. Ponete il tutto in una zuppiera mescolando con un cucchiaio di legno, incorporate parte dell'olio e fate cuocere. Cotti gli spaghetti al dente, scolateli bene, versateli in un piatto, girateli con il resto dell'olio e metà formaggio. Aggiungete il pomodoro, poi, per ultimo, il formaggio e servite.

“Nascendo, l'uomo ha ricevuto dal suo stomaco l'ordine di mangiare tre volte al giorno, per recuperare le forze che gli tolgono il lavoro e più spesso la pigrizia.”

Dumas padre

Spaghetti alla Pietro Novelli

Pietro Novelli, oltre ad essere un noto poeta, era anche un patito della buona cucina. Diamo qui ora la ricetta di un suo piatto preferito che fu così ribattezzato in suo onore.

Dose per 10 persone

1 kg di spaghetti
20 acciughe salate pulite e diliscate
10 pomodori pelati e senza semi
2 mazzetti di prezzemolo
150 gr di mollica di pane fresco,
grattugiata, seccata al forno
e sciolta con tre cucchiaini di olio
1 scatola di sedano bianco
3 foglie di salvia
1 presina di noce moscata
2 cipolle
1 spicchio d'aglio
1/4 di litro di olio di oliva
1 bicchiere di vino bianco secco
un rametto di ramerino
sale

Tritate finemente le cipolle e l'aglio e versateli in un tegame con l'olio. Quando la cipolla incomincia ad imbiondire, unitevi le acciughe e fatele liquefare. Aggiungete poi il prezzemolo, il sedano, la salvia e il ramerino, il tutto tritato, la noce moscata e il pomodoro tagliato a dadini. Fate cuocere lentamente allungando di tanto in tanto con una goccia di vino bianco e tirate a cottura fino alla densità voluta. Ora cuocete gli spaghetti, scolateli bene quando saranno al dente e aggiungetevi un pò d'olio. Infine ponete in un piatto da portata, spolverandovi sopra la mollica di pane e poi la salsa. Servite subito ben caldo.

Spaghetti cu li sicci

Dose per 10 persone

1 kg di spaghetti di grano duro
1 kg di seppie freschissime
400 gr di piselli già lessati
80 gr di parmigiano
80 gr di pecorino
2 cipolle
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1/4 di litro di olio di oliva
sale e pepe

Pulite bene le seppie, avendo cura di non far rompere la vescichetta dell'inchiostro mentre la asporterete, mettendola da parte. Tagliate, quindi, in modo grossolano, le seppie e versatele in un tegame dove avete fatto rosolare una cipolla e l'aglio sfumati con mezzo bicchiere di vino. Gustate di sale, pepe e aggiungete il prezzemolo. A parte fate insaporire i piselli con la restante cipolla e versateli, poi, nel fondo con le seppie. Prima di togliere il tutto dal fuoco, versate il nero delle seppie e rimestate bene la salsa. Lessate gli spaghetti e scolateli per bene. Mescolatevi prima i due tipi di formaggi grattugiati poi la salsa, indi servite in tavola.

Pasta chi vurrani

I vurrani sono la borragine: verdura dalle foglie un po' pungenti, ottima per rinfrescare l'organismo.

Dose per 10 persone

| |
|--|
| 1 kg di spaghetti spezzettati |
| 1 kg di borragine |
| 100 gr di caciocavallo tagliato a dadini |
| 1/4 di litro di olio di oliva sale e pepe |

Pulite e lavate più volte la borragine, fatela lessare in una pentola con lt 2,5 d'acqua. Versate quindi gli spaghetti spezzettati e fate cuocere gli stessi avendo cura di regolare il liquido affinché non si presenti assai brodoso. Gustate di sale, pepe e olio e versate tutto in una zuppiera aggiungendo il caciocavallo prima di portare il tutto in tavola.

Pasta con le aragoste

Dose per 10 persone

| |
|--|
| 1 kg di spaghetti |
| 1,5 lt di salsa di pomodoro |
| 600 gr di scarti di aragosta |
| 1 bicchiere di brandy |
| 100 gr di burro |
| 150 gr di olio di oliva |
| 1 o 2 spicchi d'aglio |
| 1 cipolla |
| 2 cucchiaini di prezzemolo tritato sale |

Fate rosolare l'aglio, la cipolla e il prezzemolo, bagnate con un po' di brandy e diluite con la salsa di pomodoro; indi fate cuocere per qualche istante, mentre porrete in padella gli scarti di aragoste con poco burro che fiammeggerete col resto di brandy. A fiamma spenta, versate il tutto nella salsa di pomodoro precedentemente preparata, mescolando bene, e mettendola poi da parte a riposare. Cuocete intanto gli spaghetti, che appena cotti colorerete e farete saltare in padella con olio e aglio. Versate in pirofila completando con abbondante condimento e spolverando di prezzemolo. Mandate in tavola ben caldo. (Vedi foto a pagina seguente)

*“Dopo un buon pranzo si è disposti a perdonare a tutti,
perfino ai propri parenti.”*

Oscar Wilde