

# **“'Ncucciatieddu” con crema di zucca, polpo e croccante di mandorle**



**“'Ncucciatieddu” con crema di zucca, polpo e croccante di mandorle**

*Dosi per 10 porzioni*

## **Per il “'Ncucciatieddu”**

350	g.	Farina 00
150	g.	Farina Tumminia
300	g.	Uova intere
10	ml.	Olio extravergine d'oliva
50	ml.	Acqua
2	g.	Sale fino

## **Per la crema di zucca**

250	g.	Zucca solo la polpa
50	ml.	Olio extravergine d'oliva

20	g.	Cipolle
2	g.	Aglione
1	dl.	Brodo vegetale

#### **Per il croccante**

100	g.	Mandorle pelate
10	ml.	Olio extravergine d'oliva

#### **Per la finitura**

500	g.	Polpo fresco bollito
40	ml.	Olio extravergine d'oliva
1	g.	Mentuccia foglie
1	g.	Buccia di arancia

#### Procedimento

**Per la pasta.** In una terrina mischiare le due farine, aggiungere il sale e le uova sbattute insieme. Impastare tutti gli ingredienti ottenendo una pasta soda e legata. Pellicolare e lasciare riposare per 60 minuti. Grattugiare la pasta grossolanamente, metterla su di un vassoio infarinato e lasciare asciugare all'aria aperta.

**Per la crema di zucca.** In una casseruola stufare la cipolla e l'aglio tritato nell'olio. Aggiungere la zucca tagliata a pezzetti e lasciare insaporire per 5 minuti. Versare il brodo e continuare la cottura fino a quando non si sia sfaldata. Frullare ad immersione, passare al setaccio fine e aggiustare di sale e pepe.

**Per il croccante di mandorle.** Mettere le mandorle in una pirofila unta d'olio, infornare a 150°C per 60 minuti lasciandole dorare. Sforzare, lasciare raffreddare e

grattugiare.

**Finitura e presentazione.** Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e amalgamarla con la crema di zucca, il polpo tagliato a fettine e rosolato con l'olio e le mandorle.

**Curiosità.** *'Ncucciatieddu* è un piatto d'origine ragusana, divenuto successivamente una specialità di Rosolini.