

“'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.