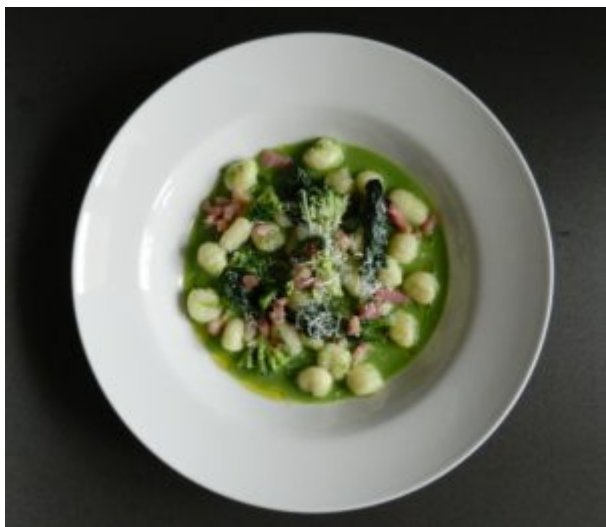


# Pastratedda con Cavolo Vecchio di Rosolini



Il nome è di origine antichissima e piatto povero, che sta però scomparendo dalle cucine sia casalinghe, sia delle varie trattorie. La pastratedda, infatti, viene oggi sostituita dai più semplici cavati piccoli. tipico della zona modicana e rosolini. La sua particolarità è che lo si può preparare sia come piatto asciutto, sia come minestra. Alla ricetta originale ho sostituito la pasta di semola con dei grocchietti di ricotta. Una parte di cavolo l'ho frullata per darli più cremosità e ho aggiunto della pancetta arrosto, ma il protagonista principale rimane il cavolo vecchio di rosolini.

Il cavolo vecchio di Rosolini appartiene alla famiglia delle **Brassicacee**. È un cavolo da foglia e ha un **ciclo poliennale** (fino a 5-7 anni) ed una fase vegetativa molto prolungata, da cui deriva il nome di cavolo vecchio. I trapianti avvengono tra **luglio e agosto**; nella stessa pianta si possono effettuare fino a **4-5 sfalci dal mese di ottobre fino a marzo**. La parte edule è rappresentata dai germogli teneri, contraddistinti da un accentuato sapore forte.

La pianta è rustica, resiste a lunghi periodi di siccità ed è coltivata impiegando concimazioni organiche.

Viene prodotto nei territori dei comuni di Rosolini, Noto e Palazzolo (provincia di Siracusa); Ispica, Modica e Ragusa (provincia di Ragusa).

## **Pastratedda di ricotta con cavolo vecchio di Rosolini e acciughe**

### **Per la pastradetta**

500	g.	Ricotta <i>asciutta</i>
100	g.	farina 00
50	g.	Pecorino siciliano senza pepe
4	g.	Sale
65	g.	uova intere

### **Per il cavolo vecchio di Rosolini**

500	g.	Cavolo Vecchio Di Rosolini
50	g.	Olio extra vergine di oliva
2	g.	Aglione
q.b.		Peperoncino
100	g.	Acciughe sott'olio

### **Per la finitura**

300	g.	Caciocavallo Ragusano D.o.p
-----	----	-----------------------------

Procedimento

## **Gnocchi di ricotta:**

mettere la ricotta nel cutter, azionare l'apparecchio a bassa velocità e far girare lentamente. Aggiungere il pecorino grattugiato, il sale, la farina e infine, l'uovo amalgamando bene gli ingredienti. Trasferire il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia, formare dei piccoli gnocchi gettandoli direttamente in acqua bollente salata. Scolare appena vengono a galla e raffreddare rapidamente in acqua salata e ghiaccio.

**Per la salsa di broccoletti.** Cuocere i broccoletti in acqua salata in ebollizione per 5 minuti.

Scolarli e metterli da parte in caldo.

In una padella versare l'olio e lasciare insaporire con l'aglio schiacciato che verrà tolto a fine cottura, aggiungere le acciughe e lasciarle sciogliere.

Aggiungere i broccoletti e lasciare insaporire per 2 minuti a fiamma bassa aggiustando di sale e pepe.

Frullare la metà dei broccoletti con un pò della sua acqua di cottura fino ad ottenere una crema molto fine.

**Finitura e presentazione.** Mantecare la pasta sul fornello con i broccoletti interi lasciandoli insaporire per bene.

Distribuire la crema in piatti fondi caldi, su questa gli gnocchietti e servire con il caciocavallo grattugiato.

**Curiosità.** Alla ricetta originale ho sostituito la pasta si

semola con dei grocchietti di ricotta. Una parte di cavolo l'ho frullata per darli più cremosità e ho aggiungendo della pancetta arrosto, ma il protagonista principale rimane il cavolo vecchio di Rosolini.

Il cavolo vecchio di Rosolini viene prodotto nei territori dei comuni di Rosolini, Noto e Palazzolo (provincia di Siracusa); Ispica, Modica e Ragusa (provincia di Ragusa).