

La Patacò



Dose ricetta per 10 porzioni

Per la patacò

500	g.	Cicerchie <i>o farina di cicerchie</i>
q.b.		brodo vegetale
50	g.	Sedano
50	g.	Cipolle
2	g.	Aglione
q.b.		Alloro foglie
50	g.	Olio extra vergine di oliva
q.b.		Sale E Pepe

Per la finitura

500	g.	Broccoli
q.b.		Aglione
q.b.		Peperoncino
35	g.	Olio extra vergine di oliva

25 g. Pomodori Secchi

q.b. Sale E Pepe

Procedimento

Per la crema di Patacò. Ammollare le cicerchie per 24 ore con un pizzico di sale e cuocerle in una pentola a pressione per 60 minuti.

Trascorso il tempo di cottura frullare il legume ad immersione ottenendo una crema fine. Aggiustare di sale e pepe.

In una padella versare l'olio e rosolare leggermente l'aglio tritato assieme al guanciaie tagliato in Julienne, aggiungere i broccoletti, il pomodoro secco tritato e lasciare cuocere per 5 minuti.

Finitura e presentazione del piatto. Dividere la crema in piatti fondi caldi, distribuire su ognuno i broccoletti e servire con crostini.

Tipica pietanza siciliana di Licodia Eubea a base di cicerchia (*latyrus sativus*), legume di origine antiche. In Sicilia un tempo coltivata ovunque, era un legume che faceva parte dell'alimentazione dei contadini.

Anticamante si usava prepararla con la farina di cicerchie, in questo caso ho cotto il legume intero dopo un ammollo di 24 ore in pentola a pressione con sedano e cipolla per 60 minuti.

Frullati, passati al setaccio e serviti con guanciaie, cavolicelli, pomodoro seccato, pecorino e cips di fagioli al cipollotto.

In provincia di Enna, nel Troinese una pietanza simili si chiama **Piciocia**

