

Patata novella di Siracusa, cubetti di farro Felicetti, cozze, bottarga di muggine e granello di pane fritto

Dose ricetta per 10
porzioni



Per la zuppa

400 g. Patate Novella Di Siracusa

40 g. Cipolla Di Giarratana

1 g. Aglio

40 g. Olio extra vergine di oliva Mozzicato

1 g. Prezzemolo

5 dl. Brodo Di Pesce o acqua di cottura delle cozze

45 g. Pomodoro confit

Per la finitura

300 g. Cozze fresche solo il frutto

50 g. Bottarga di Muggine

350 g. Cubetti Monograno Felicetti

100 g. Formaggio dei poveri

Procedimento

Per la zuppa di patate.In una casseruola stufare la cipolla nell'olio,aggiungere il prezzemolo,laglio tritato e le patate cubettate.Coprire con il brodo di cozze e lasciare cuocere per 10 minuti.

Aggiungere alla zuppa il pomodoro confit e aggiustare di sale e pepe.

Cuocere la pasta in acqua salata in ebollizione lasciandola indietro di cottura di circa 4 minuti.

Aggiungerla alla zuppa e terminare la cottura.

Servire la zuppa con le cozze,la bottarga di muggine grattugiata e la polvere di pane.

Spaghetti Gentile con alici,crema di finocchietto e pesto di pinoli

Dose ricetta per 10 persone

800 g. Spaghetti Gentile

Per la crema di finocchietto

350 g. Finocchietto selvatico

50 g. Olio extra vergine di oliva Mozzicato

40 g. Formaggio Maiorchino

35 g. Cipolle bianche

Per il pesto di pinoli

250 g. Pinoli siciliani

50 ml. Acqua

1 g. Aglio

1 n. Zafferano bustine

Per la finitura

100 g. Pan grattato abbrustolito

50 g. Olio extra vergine di oliva Mozzicato

2 g. Aglio

400 g. Alici fresche pulite

200 g. Pomodoro concassè

Procedimento

Per la crema di finocchio. Sbianchire il finocchio per 10 minuti in acqua salata.

Scolare a raffreddare velocemente.

In una casseruola stufare la cipolla con l'olio, aggiungere il finocchio tritato e lasciare insaporire per 5 minuti aggiungendo se serve acqua di cottura del finocchio.

Raffreddare e frullare con il formaggio grattugiato.

Per il pesto di pinoli. Tostare leggermente i pinoli, aggiungere l'acqua, lo zafferano e l'aglio in crema.

Aggiustare di sale e pepe.

Mettere in un bicchiere da pacojet e congelare.

Finitura e presentazione. Cuocere la pasta come di consueto.

In un saltiere rosolare l'aglio tritato nell'olio e il pomodoro concassè, aggiungere la pasta scolata e la crema di finocchietto.

Aggiustare di sale e servire con il pesto di pinoli pacossato e il Pan grattato abbrustolito.

Spaghetti Gentile su crema di mandorle allo zenzero, vongole nude e uova di ricci di mare al limone



Couscous, succo di pomodoro, ortaggi e frutti di mare



**Spaghetti con tartufi di mare
, alici, pomodoro confit e
pesto di tenerumi**



Crema di zucca con mandorla

pizzuta, crostino di quinoa e ricotta di soia



Crema di zucca con mandorla pizzuta, crostino di quinoa e ricotta di soia

Dose ricetta per 10 porzioni

Per la crema di zucca

1000	g.	Zucca di Chioggia
40	g.	Scalogno
100	g.	Olio extra vergine di oliva
100	g.	Mandorle pelate
q.b.		Sale fino e pepe
100	g.	Patate Novella Di Siracusa
150	g.	Quinoa

Per il crostino di quinoa

5	dl.	brodo vegetale
---	-----	----------------

50 g. Mandorle pelate
50 ml. Olio di semi di mais
q.b. Sale E Pepe

Per la finitura

q.b. Maggiorana
q.b. Germogli Di Soia
350 g. Ricotta *soia*

Procedimento

Per la crema di zucca. Togliere la buccia e i semi alla zucca.

Tagliarla in cubetti assieme alle patate e allo scalogno tritato e cuocerle a fiamma bassa in una casseauola con l'olio e aggiustare di sale e pepe.

A metà cottura aggiungere le mandorle tostate e del brodo vegetale se occorre.

Appena cotta frullare ad immersione e passare al setaccio.

Per il crostino di quinoa. Cuocere la quinoa dopo averla lavata in acqua corrente nel brodo vegetale a fiamma bassa fino a completo assorbimento del liquido.

Distribuire la quinoa ancora calda nelle formine rotonde e alte un centimetro.

Lasciarle raffreddare e rosolarle in una padella con poco olio da ambedue le parti.

Servire la crema in piatti fondi con il crostino di quinoa e sopra la ricotta di soia e la maggiorana.

La Patacò



Dose ricetta per 10 porzioni

Per la patacò

500 g. Cicerchie o farina di cicerchie

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 guancialetto 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.

Anticamente 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**

Pietanze di cucina vegana



Lolli e ceci con
spuma di finocchio
di campagna



Pilaf di riso Venere, tofu
arrosto, salsa al curry e
chutney di cipolla rossa e
arancia



Crosta di ceci, finocchio

stufato e cremoso con
croccante di riso,salsa al
curry



Crosta di ceci,finocchio
stufato e cremoso con
croccante di riso,salsa al
curry



Galette di quinoa e mais
con mousse di formaggio di
soia e crudità di ortaggi
in salsa agli agrumi

Pasta alla Palina



La **Pasta alla Palina**, conosciuta anche come Paolina o Paoluta è un piatto della tradizione palermitana di larga rinomanza. L'originaria ricetta col tempo è stata modificata ,per cui oggi esistono decine di ricette alla Paolina.

L'aroma di cannella e chiodi di garofano sono assolutamente indispensabili.

Le origini di questo piatto conducono a frate Paolino del monastero San Francesco di Paola di **Palermo**

Il mio intento è stato quello di riunire tutte le versioni in un unica ricetta concentrandomi sulle consistenze e aggiungendo mandorle e polvere di pane tostata e aromatizzata al timo limone.

—

**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 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 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 di semola con dei gnocchietti di ricotta. Una parte di cavolo l'ho frullata per darli più cremosità e ho aggiunto della pancetta arrostita, 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).