

# Cubetti di Farro con tenerumi, cozze e bottarga sarda

Dosi per 10 porzioni

Per la zuppa di tenerumi

	500	g.	Tenerumi
100	g.		Zucchina dei tenerumi
10	g.		Aglione
50	ml.		Olio extravergine d'oliva
200	g.		Pomodori a grappolo
2	dl.		Acqua di cottura dei tenerumi
2	dl.		Acqua di cottura delle cozze
q.b.			Sale e pepe
q.b.			Peperoncino
35	g.		Filetti di acciughe salate

Per le cozze

1000	g.		Cozze fresche
30	ml.		Olio extravergine d'oliva
25	g.		Scalogno
5	g.		Prezzemolo

## **Per la finitura**

500	g.	Cubetti Felicetti
50	ml.	Olio extravergine d'oliva
100	g.	Bottarga di muggine
100	g.	Pane grattugiato abbrustolito con olio e aglio

## Procedimento

**Per la zuppa di tenerumi.** Lavare e pulite accuratamente i tenerumi. Mantenere solo le foglie morbide e le parti più tenere del fusto. In una pentola bollire dell'acqua salata e cuocere i tenerumi per 5 minuti. Scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio, di modo che le foglie mantengano il loro colore verde. In una casseruola versare l'olio, rosolare l'aglio tritato, aggiungere le acciughe spezzettate e lasciarle sfaldare. Unirvi, dunque, il pomodoro spellato e tagliato a cubetti e la zuccina anch'essa tagliata a cubetti lasciando cuocere per 5 minuti. A questo punto aggiungere i tenerumi tritati, terminando la cottura per 5 minuti ancora.

**Per la zuppa di cozze.** Sciacquare le cozze sotto acqua corrente, privarle delle incrostazioni aiutandosi con il dorso della lama di un coltello, staccare la barbetta e mettere a scolare. In una casseruola mettere tutti gli ingredienti a freddo e cuocere con coperchio a fiamma bassa per qualche minuto, finché le conchiglie non si saranno aperte. Togliere le valve dal guscio e recuperare il fondo di cottura filtrandolo.

**Finitura e presentazione.** Cuocere i cubetti nella zuppa di tenerumi aggiungendo il brodo delle cozze. Appena cotta la pasta aggiungere lecozze sgusciate e servire la zuppa in piatti fondi, con sopra una grattugiata di Bottarga e il pane abbrustolito..

**Curiosità:** I tenerumi, i *taddi*, sono diffusi in gran parte del territorio siracusano e palermitano. Essi non sono altro che le foglie e i germogli della pianta della zuccina lunga (*cucuzza friscarella*). Come suggerisce il loro stesso nome si tratta di un alimento tenero e dolce. Ho sostituito i classici spaghetti con dei cubetti mono grano di farro per ottenere una pietanza più rustica.



---

## “Pasta chi taddi”

Dosi per 10 porzioni



### **Per la zuppa di tenerumi**

500	g.	Tenerumi
50	g.	Patate
50	g	Zucchina lunga
10	g.	Aglione
50	ml.	Olio extravergine d'oliva
200	g.	Pomodori a grappolo
2	dl.	Brodo vegetale
q.b.		Sale e pepe
q.b.		Peperoncino

### **Per la finitura**

500	g.	Spaghetti
50	ml.	Olio extravergine d'oliva
200	g.	Ricotta infornata

## Procedimento

**Per la zuppa di tenerumi.** Lavare e pulite accuratamente i tenerumi. Mantenere solo le foglie morbide e le parti più tenere del fusto. In una pentola bollire dell'acqua salata e cuocere i tenerumi per 5 minuti. Scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio, di modo che le foglie mantengano il loro colore verde. In una casseruola versare l'olio, rosolare l'aglio tritato, aggiungere il pomodoro spellato e la zuccina tagliati a cubetti e le patate anch'esse tagliate a cubetti lasciando cuocere per 5 minuti. A questo punto aggiungere i tenerumi tritati, terminando la cottura per 8 minuti ancora.

**Finitura e presentazione.** Spezzettare gli spaghetti e metterli a cuocere nella zuppa di tenerumi. Appena cotta la pasta aggiungere sopra una grattugiata di ricotta.

**Curiosità:** I tenerumi, i *taddi*, sono diffusi in gran parte del territorio siracusano e palermitano. Essi non sono altro che le foglie e i germogli della pianta della zuccina lunga (*cucuzza friscarella*). Come suggerisce il loro stesso nome si tratta di un alimento tenero e dolce.

---

# Rigatoni con crema di

# tenerumi, cozze, ciliegino e ricotta infornata



Dose ricetta per 10 porzioni

900	g.	Rigatoni Mancini
600	g.	Tenrumi
80	ml.	Olio Extra Vergine Primo frutto <a href="#">Mozzicato</a>
10	g.	Aglione
30	g.	Pomodori Secchi
40	g.	Acciughe sott'olio
300	g.	Falde di Ciliegino pelate
70	g.	Patate Cubettate
100	g.	Ricotta al forno
2	g.	Peperoncino <i>fresco</i>
1500	g	Cozze fresche

## Procedimento

**Per la crema di tenerumi.** Lavare e pulite accuratamente i tenerumi. Mantenere solo le foglie morbide e le parti più tenere del fusto. In una pentola bollire dell'acqua salata e cuocere i tenerumi per 5 minuti. Scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio, di modo che le foglie mantengano il loro colore verde. In una casseruola versare l'olio, rosolare l'aglio tritato, aggiungere le acciughe spezzettate e lasciarle sfaldare. Unirvi, dunque, le patate tagliate a cubetti lasciando cuocere per 5 minuti. A questo punto aggiungere i tenerumi tritati, terminando la cottura per 5 minuti ancora. Frullare il tutto ad immersione.

**Per la zuppa di cozze.** Sciacquare le cozze sotto acqua corrente, privarle delle incrostazioni aiutandosi con il dorso della lama di un coltello, staccare la barbetta e mettere a scolare. In una casseruola mettere tutti gli ingredienti a freddo e cuocere con coperchio a fiamma bassa per qualche minuto, finché le conchiglie non si saranno aperte. Separare le valve dal guscio e recuperare il fondo di cottura filtrandolo.

**Finitura e presentazione.** Cuocere la pasta in acqua bollente con poco sale, scolarla e finire la cottura in un saltiere con l'acqua delle cozze. Aggiungere le falde di cilicegino pelate, il pomodoro secco tritato, il pesto di tenerumi e le cozze sgusciate.

Servire la pasta con sopra una grattata ricotta infornata.

**Curiosità: I tenerumi, i taddi,** sono diffusi in gran parte del territorio siracusano e palermitano. Essi non sono altro che le foglie e i germogli della pianta della zuccina lunga (cucuzza friscarella). Come suggerisce il loro stesso nome si

tratta di un alimento tenero e dolce.

---

# 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 le alici tagliate a tocchetti, 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



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. Aglio

q.b. Alloro foglie

50 g. Olio extra vergine di oliva  
q.b. Sale E Pepe

### **Per la finitura**

500 g. Broccoli  
q.b. Aglio  
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 (*Cicer arietinum*), 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**