

LE RICETTE DE 'U PANZARUCUTU

I sapori e gli odori della Sicilia di Franco



Inizio questo viaggio nella "cucina siciliana" non per accostarmi ai grandi "chef" che nobilitano questa arte, ma solo per esternare la grande "goduria" che un piatto ricco di sapori e profumi della nostra calda e amata Terra di Sicilia riesce a dare a chi si siede davanti ad un lauto pasto...rinasce a nuova vita, di certo !

Non vi dico, quindi, quante calorie contengono i piatti che andrò a proporre né, tanto meno, mi accosterò alle varie diete che spesso ci sentiamo consigliare. Vi dico soltanto, e per certo, che se il buon "Dante" dovesse riscrivere la sua "Commedia" certamente troverebbe un girone (in Paradiso) dove potere allocare i "Panzarucuti".

Franco, 'U Panzarucutu

Un commento di gusto: Cibo e Cultura, tra Piacere e Consolazione

L'attenzione popolare per la preparazione dei cibi raffinati ha fatto sorgere in Sicilia la burlesca e fantasiosa figura del direttore della minnolata. Per indicare infatti colui, o colei, che pensa di assumere un ruolo decisivo nel disbrigo di una faccenda, si usa ancora in Sicilia il termine scherzoso di diritturi d'a minnolata. In realtà, la minnolata è qualsiasi dolce che derivi dalla lavorazione della mandorla, quindi il latte di mandorla, la pasta reale, le paste di mandorla, ma, soprattutto!, la granita di mandorla. I migliori bar isolani dispongono oggi di apparecchiature modernissime per trasformare, ogni giorno, in deliziosa granita di mandorla, decine di litri di liquido preparato allungando con l'acqua (o col latte) grandi quantitativi di mandorle spellate e tritate. Ma c'è ancora chi conserva, per nostalgia del passato o per bisogno di documentare la memoria, il vecchio pozzetto per fare la granita. Si tratta di due secchi: quello esterno di legno e quello interno di zinco. Le granite si preparavano (sia nelle pasticcerie che in casa) mettendo sale e ghiaccio nello spazio tra i due secchi e girando velocemente, avanti e indietro, il secchio interno. La manovra non era facile perché doveva essere eseguita velocemente per impedire che il ghiaccio si squaliasse prima di poter congelare il liquido zuccherato contenuto nel secchiello di zinco. Inoltre, bisognava stare attentissimi a non far bruciare il liquido divenuto granita, continuando a girare dopo l'avvenuta trasformazione chimica. Solo i secchi per granita più evoluti vennero dotati di una manovella collegata ad una ruota che evitava i rischi, frequenti, di rovesciare il contenuto (ancora liquido o già granuloso) del secchio di zinco sul ghiaccio e sul sale. Il cibo ha, nei millenni, nutrito e consolato chi aveva il privilegio di poterne disporre. È noto che i dolci col miele (non esisteva lo zucchero!) che non lievitavano, cotti al forno o fritti, simili ai nostri quaresimali e la sarda a beccafico ovvero sarda farsillis erano già nelle ricette degli antichi romani che preparavano la sarda farsillis, imbottendola di grani di pepe, noci e foglie di menta. Se l'essere umano ha sempre inneggiato al cibo, pari entusiasmo non si è espresso verso chi lo manipolava e, genericamente, verso chi aveva accesso alle risorse. Sappiamo infatti che il concetto primigenio di Potere è quello di "accesso alle risorse". James Joyce in *Ulysses* scrisse "Dio fece il cibo, il diavolo i cuochi".

Peraltro, la materiale cottura dei cibi era lasciata, fino alla prima metà di questo secolo, ai poveri ed ai subalterni. In altre parole, se ne occupavano coloro che non potevano disporre di servitù. Almeno così era dato da capire. Ma sembra che ciò non corrisponda al vero alla stregua di più sincere testimonianze e di qualche documento inedito, come "La Sicilia dei Marchesi e dei Monzù" (Gelka, Palermo, 1992) ove sono riportate le ricette della Marchesa Grazietta Tedeschi: moltissimi dolci (con l'impiego di moltissime uova), qualche primo piatto

e qualche secondo di carne o di pesce che la Marchesa Tedeschi realizzava personalmente. Come sono le ricette, suggerite con garbo da Franco Pulvirenti? A prima vista mi sono scandalizzata per i fichi secchi usati per cuocere al forno il pollo. Poi ho pensato: gli americani adoperano castagne e prugne secche per farcire un ottimo tacchino, e quindi devo provare la ricetta salata, ma con farcitura di fichi secchi. E poi come discutere se un cenone di fine anno inizia con una personalissima bruschetta (Franco li chiama "crostini di pane raffermo abbrustolito") condita con pezzetti di lardo, filetti di acciughe, ricotta fresca, peperoncini piccanti sott'olio? Siamo sicuri che dobbiamo aspettare le feste di fine anno per assaggiarli? E non temiamo i peccati di gola perché Franco ci assicura che i "Panzaruccuti" hanno diritto ad un girone, ma nel Paradiso! Come non fidarsi delle assicurazioni e dei consigli di Franco? Lui ci consiglia fornitori "di fiducia", l'abbinamento di un vino, ma anche di un dolce, non solo a fine pasto, ma anche per la prima colazione. Apprendiamo che non è peccato iniziare la giornata anche con due "girelle alle arance rosse di Sicilia" o un "cornetto al limone" servite al Bar Kennedy di Acireale.

Prima il buon giorno e poi il buon appetito!

Anna Ruggieri

Il "tripudio" delle migliori fragranze siciliane

Questo "succulento" ricettario dato alle stampe dall'amico Franco Pulvirenti, che ho avuto la fortuna di conoscere a Giarre, frequentando la Redazione del settimanale "Il Gazzettino", dovrebbe costituire un prezioso "vademezum" per professionisti e semplici cultori del cosiddetto turismo enogastronomico, oggi tanto in voga. La Sicilia, infatti, può essere visitata anche a tavola grazie al potere evocativo di luoghi, storie e leggende che promana dalle sue pietanze tipiche, all'insegna di aromi e sapori che il "panzaruccuti" Pulvirenti riesce mirabilmente a tirare fuori da selvaggina, specie ittiche, vegetali e quant'altro vi sia di commestibile. In ogni caso, liquidare il "Panzaruccuti" come un semplice ricettario sarebbe riduttivo: l'Autore non si limita ad un'arida elencazione di ingredienti e metodi di cottura, ma ci accompagna tra i vari piatti accennando ai suoi ricordi d'infanzia (come le battute di caccia assieme al papà), a momenti della sua "quotidianità" (come la colazione "di rito" in un noto ritrovo prima di mettersi davanti ai fornelli), ai luoghi in cui è consigliabile andare a reperire gli ingredienti e dispensando, altresì, gradevoli battute umoristiche (specie con riferimento alle proprietà "afrodisiache" di certe pietanze, che tanto stanno a cuore al "maschio" siciliano...); per ogni ricetta, inoltre, Pulvirenti suggerisce il vino ideale con cui "innaffiarla" ed, a volte, anche il dessert che meglio aiuta a digerirla nonché le circostanze (pranzi o cene importanti, esigenza di fare in fretta, festività, ecc.) in cui prepararle. In queste pagine si assiste al "tripudio" delle migliori fragranze siciliane (pomodorini di Pachino, pistacchio di Bronte, cacciavallone ragusano, finocchietto selvatico, noci, funghi di "ferla", ecc.) sia attraverso ricette ereditate dalla tradizione, ma sapientemente rielaborate, e sia con ideazioni originali dell'Autore, che tra i fornelli è quel che si dice un "creativo". Oltre che a preparare e degustare i più diffusi piatti tipici (stincino di maiale, cosciotto di agnello, involtini di pescespada, ventresca di stocco, pasta "ngrasciata", ecc.) all'insegna di ingredienti di facile reperibilità, Pulvirenti "sfida" il lettore a misurarsi anche con pietanze meno "popolari": per queste fa... appello ai "collegli" cacciatori affinché portino in tavola, oltre alla solita selvaggina, pure alzavole (anatre selvatiche), coturnici (pernici sicule) e beccacce, anch'esse protagoniste di quella straordinaria natura siciliana che trova proprio nella cucina uno dei migliori luoghi di valorizzazione. E' probabilmente questo, al di là del semplice ricettario, il messaggio che Franco Pulvirenti ci ha voluto lanciare: lo ringrazio di vero cuore e nomi di tutti i... panzaruccuti!

Rodolfo Amodeo



Una ricetta tanto inusuale quanto buona per i suoi accoppiamenti di ingredienti, a primo impatto striduli, ma di indiscussa delicatezza. E' un piatto che vi impegnerà un tantino, ma l'ottimo risultato vi ripagherà senza ombra di dubbio.

RISOTTO CON GAMBERETTI, COZZE e PISTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

gr. 400 gamberetti freschi - gr. 500 cozze di Messina o Siracusa - 2 cipollette scalogno - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffetto di prezzemolo - 1 bicchiere di vino bianco - 1 vasetto da gr. 200 di crema di pistacchio di Bronte - gr. 50 burro - gr. 50 caciocavallo grattugiato - olio extra d'oliva - 500 gr. di riso - 1 litro di brodo vegetale - sale e pepe q.b.

Preparazione:

Sgusciate i gamberetti, avendo cura di non buttare le teste, vi serviranno dopo per il brodo; fate aprire in padella le cozze e, quindi, sgusciatele. Tagliate la cipolletta, l'aglio ed il prezzemolo sottilissimi e fateeli dorare in una pentola con l'olio extra. Unite adesso il riso e fateelo tostare a fuoco vivace. Aggiungete adesso il vino bianco e fate evaporare; nel frattempo avrete portato all'ebollizione una pentola con un litro d'acqua, il dado vegetale e le teste dei gamberetti. Unite quindi i gamberetti e le cozze al riso ed aggiungete di tanto in tanto un mestolo di brodo, continuando sempre a rigirare il tutto in pentola con un cucchiaino di legno. A pochi minuti dalla cottura aggiungete il pesto di pistacchio, il burro, il caciocavallo e poco sale e pepe, lasciando mantecare per qualche minuto ancora. **Servite subito accompagnando il piatto con un Bianco d'Alcamo.**



Via Ispica - PIANO D'API

Uno dei piatti più gustosi che gli Chef propongono è sicuramente lo "Stinco di Maiale" che si presta, ad ogni tipo di cottura soddisfacendo anche il palato più esigente. Non è facile, quindi, consigliare l'uno o l'altro tipo di cottura, ma non esito, di certo, a proporvi il modo con cui preferisco prepararlo, per il gusto prelibato e, perché no, per la bella coreografia della sua presentazione. Non so dirvi se la ricetta ha origini tipiche di qualche regione italiana, ma la mia proposta utilizza gli ingredienti che utilizzo spesso in cucina e che danno risultati eccellenti..

STINCO DI MAIALE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone: 2

Stinchi di Maiale (circa 800 gr. cd.) - 10 Cipollette scalogno - Kg. 1 Patate - Olio Extra d'Oliva - 100 gr. Pomodori secchi sott'olio - 1 mazzetto di Finocchietto selvatico - 1 lattina di pezzettini di pomodoro - 1 bicchiere di Vino Rosso - Sale e Pepe q.b. **Preparazione:** Irrorate una teglia da forno con olio extra d'oliva, tagliate le cipollette a pezzi grossolani e dopo averle distribuite uniformemente nella teglia, adagiate sopra gli stinchi di maiale, le patate tagliate a pezzi, i pomodoro secchi sott'olio, il finocchietto selvatico, il bicchiere di vino rosso, il pomodoro a pezzettini, sale e pepe; mettetevi, quindi, nel forno a 200/220° avendo cura di rigirare gli stinchi ogni 20 minuti circa. Dopo circa 2 ore e mezza saranno pronti da servire. Se necessario, durante la cottura, aggiungere qualche cucchiaio di brodo vegetale. **Il Vino è di rigore ed è consigliabile servire un Torrepalino DOC. Per gli amanti del buon gelato è preferibile servire una specialità che potete acquistare presso il Bar dei Fratelli Patanè a Pozzillo Superiore: il Gelato al Nero d'Avola. Completerete con gusto un ottimo pranzo.**



Una ricetta che richiede lunghi tempi di preparazione. Quindi consiglio di recarvi al Bar Kennedy di buon mattino, sedetevi comodamente nel dehors dello stesso locale, fatevi servire un buon caffè accompagnato da un cornetto alla marmellata di Arance Rosse...Gustatevi il tutto e, quindi, recatevi dal vostro macellaio di fiducia (io continuo a preferire la Macelleria Messina di Piano d'Api, specialista nell'affettare questo tipo di carne), e comprate la coda vaccina e la cotenna di maiale e ...buon lavoro.

"Maccarruni du Panzarucutu"

Ingredienti per sei persone: kg.1 di maccheroni freschi - 1

coda Vaccina tagliata a pezzi - 6 pezzi di cotenna di maiale - 2 cipollette scalogno - 2 bottiglie di passata di pomodoro - 1 lattina di doppio concentrato di pomodoro - 1/2 bicchiere di vino cotto - 1 bicchiere di vino rosso - qualche foglia di alloro - olio extra di oliva q.b. - Sale - Pepe **Preparazione:** Affettate le cipollette, mettetevi in una pentola inox, irroratele con olio extra e fatele dorare. Aggiungete la coda vaccina, la cotenna di maiale, fate rosolare qualche minuto, poi aggiungete il bicchierino di vino rosso e fate evaporare qualche minuto. Aggiungete adesso le due bottiglie di passata di pomodoro, la lattina di concentrato, il mezzo bicchiere di vino cotto, le foglie di alloro, il sale, il pepe. Coprite la pentola e fate cucinare a fuoco lento per almeno tre h. avendo cura di rigirare il tutto ogni venti minuti. Portate ad ebollizione una pentola con abbondante acqua, salate ed immergete i maccheroni freschi. Nel frattempo abbiate cura di separare la coda vaccina e la cotenna dal sugo. Colate la pasta al dente, uniteli al sugo rimasto e lasciatela insaporire qualche minuto. Servite poi il tutto come piatto unico, aggiungendo, quindi, ad ogni porzione un pezzo di coda vaccina ed uno di cotenna. **Si consiglia un "Albaretto DOC di Nero d'Avola"!** Dopo un così lauto pasto vi consiglio fare una salutare passeggiata...digerirete bene e, forse, dopo...chissà! ...

La Fungai Azienda Agricola D'Agostino Michelangelo

Via Mareneve s.n. - C.da Sciarmanica
95015 Linguaglossa (CT) Tel./Fax: 095 7774091

Questa ricetta, per potere essere realizzata, necessita ancora una volta della "vicinanza" di un buon amico "cacciatore", proprio perché la sua preparazione abbisogna di "beccacce" e, credetemi, solo un eccellente ed amico cacciatore ve lo può regalare. La "beccaccia" è un uccello migratore di rara bellezza; prende il nome dal lungo becco ma è anche chiamata, ben a ragione, anche "la regina del bosco". I suoi meravigliosi colori richiamano quelli di una faggeta autunnale dove essa preferisce svernare in assoluta tranquillità. Sono certo che il buon Ernest Hemingway la conosceva benissimo e se io avessi avuto solo un minimo delle sue qualità di scrittore mi sarei, di certo, "sbizzarrito", alla sua stregua, in appassionanti racconti. Ma forse una piccola fortuna l'ho avuta. Per potere cacciare la beccaccia nel bosco si deve essere affiancati da un cane eccellente e, credetemi, si avranno emozioni indimenticabili nell'assistere alla competizione tra due animali furbi: la beccaccia (sempre) ed il cane (solo rari esemplari). Ed è ad uno di questi cani, "Tom", è il suo nome, che ho voluto dedicare questa ricetta: il suo incedere elegante ed il suo talento nell'arte venatoria, raggiungevano l'apoteosi affiancandosi al suo amico-padrone, mio papà, il re dei beccaccieri.

"Le Beccacce della Regina"



Ingredienti per 4 persone:

4 Beccacce - 10 Cipollette Scalogno - 100 gr. Pomodori Secchi - 100 gr. Pepato Vecchio - 8 fette di Pancetta tesa - Olio Extra d'Oliva - Rosmarino - ½ bicc. Vino Cotto - Brodo Vegetale - Sale e Pepe q.b.

Preparazione:

Dopo avere pulito le beccacce dissotstate nella parte toracica. Affettate 6 cipollette e fatele rosolare in una capiente pentola con l'olio; aggiungete le beccacce e fatele rosolare per circa 15 minuti a fuoco lento aggiungendo qualche cucchiaio di brodo vegetale. Aggiungete quindi i

pomodori secchi, un rametto di rosmarino, il ½ bicchiere di vino cotto, il sale ed il pepe e fate continuare la cottura per 10 minuti ancora. Nel frattempo preparate 4 striscette di pepato vecchio ed appoggiate su un tagliere 8 fette di pancetta in 4 gruppi di due. A questo punto, prelevate le beccacce dalla pentola, adagiatele sulle fettine di pancetta avendo cura di mettere una fettina di pepato ed una cipolletta intera sopra ogni beccaccia, arrotolatele nella pancetta, fissandole con l'ausilio di uno spiedino da cucina per ogni esemplare di beccaccia; rimettetetele in pentola e continuate la cottura per 10 minuti ancora. Servite ben calde. Buon appetito. **Si consiglia un rosso di Torrepalino D.O.C.** Un buon gelato al "Nero d'Avola", specialità che potete trovare solo nel Bar dei Fratelli Patané a Pozzillo Superiore, susciterà nei vostri ospiti, oltre ai generali consensi per la ricetta anche gli applausi per l'ottimo finale.

Anche questa trae origine dalla mia atavica passione qual è la caccia. Ma sicuramente depone a mio favore il fatto che la cacciagione ha spesso imbandito tavole regali. E non c'è grande "chef" che non abbia la sua ricetta di selvaggina. Ciò premesso mi scuso con quanti non condividono la mia passione ma spero, almeno, che sappiano apprezzare la buona cucina.

"ALZAVOLE RIPIENE"



L'Alzavola è la più piccola, unitamente alla Marzaiola, delle anatre selvatiche che, approfittando del nostro clima mite, vengono a svernare nei laghi e corsi d'acqua con canneti. È un volatile di grande bellezza ed eleganza, il maschio, in abito "nuziale" (foto ne è una palese dimostrazione). La sua bellezza è, credetemi, direttamente proporzionale alla prelibatezza delle sue carni. Si presta ad ogni tipo di cottura, ma per me la selvaggina ha bisogno di sapori "marcati", la cui preparazione spesso incontra qualche grado di difficoltà. Se volete cimentarvi nella preparazione di questa ricetta, non vi resta altro che seguire attentamente la lunga serie di passaggi d'obbligo per arrivarne al completamento. **Ingredienti per 4 persone:** 2 Alzavole - 2 nodi di salsiccia - 4 fette di pancetta tesa - 10 cipollette scalogno - 4 patate gr. 100 pecorino vecchio - 1 uovo sodo - olio extra vergine d'oliva - qualche foglia d'alloro - 1 bicchiere di vino rosso - 2 bicchieri di vino bianco - il succo di 2 limoni - 1 litro di brodo vegetale - salvia - timo - rosmarino - sale e pepe q.b. **Preparazione:** Dopo avere pennato le alzavole, avendo cura di non rovinare la pelle, armatevi di grande pazienza e dissotstatele tagliando la pelle solo dalla parte dorsale. Preparate, poi, in una terrina, il succo dei due limoni, i due bicchieri di vino bianco, qualche foglia di alloro e mettetle le alzavole, bene lavate, a riposare per 4 ore in questo composto. Mettete quindi le alzavole su un tagliere e sistemate all'interno di ognuna di esse la carne di un nodo di salsiccia, una cipolletta, il pecorino vecchio tagliato a listelle e qualche pezzetto di uovo sodo. Ricoprite, quindi, con due fette di pancetta tesa e preparate adesso due piccoli falsomagri d'alzavola, avendo cura di cucire bene la pelle delle alzavole che è molto resistente. Tagliate adesso le cipollette restanti e fatele dorare in una pentola, aggiungete i falsomagri di alzavola, fateli rosolare qualche minuto ed unite un po' alla volta il vino rosso. Aggiungete adesso le patte tagliate a cubetti, la salvia, il timo, il rosmarino ed il brodo vegetale in piccole ma continue dosi. salate e pepate, continuando la cottura per circa due ore e mezza, avendo cura di aggiungere sempre qualche cucchiaio di brodo, rigirando spesso. A cottura ultimata, frullate il composto ottenuto, tagliate a medaglioni le alzavole e servite in un piatto di portata ben calde. **Accompagnate il tutto con un corposo vino rosso di Torrepalino.** Nel caso di impossibilità di reperire le alzavole, utilizzate un'anatra di piccole dimensioni d'allevamento.

AGUGLIA IMPERIALE ARROSTO

Ingredienti per 4 persone: 4 Filetti di Aguglia Imperiale con la pelle ma senza lisca - 2 limoni - 2 spicchi di aglio - un cuiffetto di prezzemolo - sale - olio extra d'oliva. **Preparazione:** sulla carbonella accesa sistemate una griglia e mettetevi i filetti di aguglia ad arrostitore dal lato della pelle. Preparate nel frattempo il salmoriglio con gli ingredienti su indicati spennellando ogni tanto l'aguglia. Dopo circa dieci minuti, con l'ausilio di una palette da cucina, staccate l'aguglia dalla pelle rigirandola, avendo cura di appoggiare il pesce sempre sulla stessa pelle. Fate cucinare ancora per circa 10 minuti continuando ogni tanto a spennellare con il salmoriglio. Servite caldissimo in un piatto con foglie di radicchio e pomodorini tagliati a metà.

Il vino da bere: un Colomba Platino (freddissimo).

Veri siculi si nasce e si cresce.

Bella Fresca

Chianti in salata a km zero!

Una ricetta dalla preparazione alquanto "lunga" ma, credetemi, val proprio la pena provarla. Considerate, però, i lunghi tempi di preparazione, andate prima a fare una abbondante colazione. Io la faccio sempre. Vado al Bar Kennedy, mangio una o due squisitissime "girelle alle arance rosse di Sicilia, prendo un buon caffè e dopo avere acquistato un capocollo da circa un kg. presso il mio macellaio di fiducia (vado sempre nella "Macelleria Messina" di Piano d'Api- qualità e cortesia sono le caratteristiche del proprietario) mi metto in cucina a preparare.

"La Carne del fattore"

Ingredienti per 6 persone: 6 cipolle- 4 carote - 1 kg. di patate - timo - salvia - finocchietto - olio extra d'oliva - sale - pepe - brodo vegetale - 1 bicchiere di vino rosso - 1 capocollo di suino da kg.1 in rete

Preparazione: Prendete una pentola inox abbastanza grande, affettate grossolanamente le cipolle, le carote e le patate e dopo averle messe in pentola irrorate con olio extra d'oliva e fatele rosolare qualche minuto. Aggiungete il capocollo, fatelo rosolare e poi irrorate con il vino rosso lasciando evaporare. Aggiungete timo e salvia e finocchietto. Salate e pepate quanto basta ed aggiungete qualche mestolo di brodo vegetale; coprite e fate cuocere a fuoco lento avendo cura, ogni dieci minuti circa, di girare il capocollo ed aggiungere qualche mestolo di brodo. Dopo circa tre h di cottura spegnete il fuoco, uscite il capocollo e fatelo raffreddare. Nel frattempo frullate tutto il preparato rimasto nella pentola. Quando la carne è fredda eliminatela la rete e tagliate a fette spesse 3/4 mm. Anche con l'aiuto di un buon coltello (anche elettrico). Sistemate la carne in una pirofila da forno, copritela con il preparato che avete già frullato, riscaldate in forno a 180° per qualche minuto e poi servite ben caldo. **Accompagnate il tutto con un buon Nerello Mascalese di "Albaretto".**



Questa ricetta farà di certo felici i vegetariani, ma, sinceramente, penso che sarà gradita ai più, in considerazione del fatto che, oltre ad essere veramente "delicata", i suoi ingredienti risultano gustosi ed appetitosi.

CONCHIGLIETTE CON CARCIOFI, FAVETTE E PISELLI

Ingredienti per 4 persone: 4 Carciofi - 400 gr. di favette fresche - 400 gr. di piselli freschi - 1 cipolletta scalogno - un ciuffetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - olio extra vergine d'oliva - brodo vegetale - 1/2 bicchiere di vino bianco - sale e pepe q.b. - gr. 400 di conchigliette

Preparazione: Pulite i carciofi togliendo le foglie esterne ed eliminando la rimanente parte alta delle foglie interne; tagliateli, quindi, a listelle ed uniteli alle favette e ai piselli che avrete già sguocciati in precedenza. Fate dorare in padella la cipolletta tagliata sottilissima, unite il prezzemolo e l'aglio tritato, i carciofi, le favette ed i piselli, versate il 1/2 bicchiere di vino bianco e fate insaporire per qualche minuto. Adesso unite di tanto in tanto qualche mestolo di brodo vegetale e fate continuare la cottura a fuoco lento per circa 45 minuti; salate e pepate con peperoncino fresco. Nel frattempo avrete portato ad ebollizione una pentola con abbondante acqua e fatto cucinare le conchigliette; colatele al dente e saltate il tutto in padella con i carciofi, le favette ed i piselli.

Servite ben caldo, accompagnando con un Torrepalino Rosato.

Voglio proporvi una ricetta di agnello. Non sarà la solita preparazione al forno ma una ricetta tipica siciliana: l'agnello alla "Capizzota". Capizzi, piccolo e delizioso paesetto dei Nebrodi, mi ci recavo in gioventù accompagnando mio padre nelle battute di caccia alla beccaccia o alla ricerca degli eccezionali funghi porcini.

COSCIOTTO DI AGNELLO ALLA "CAPIZZOTA"

Ingredienti: 1 cosciotto di agnello di circa 2 kg. - 6 cipollette scalogno - 6 grosse patate - salvia - timo - rosmarino - peperoncino - vino bianco -. Il succo di 4 limoni - 300 gr. di pomodoro di Pachino - sale q.b. - olio extra - brodo vegetale

Preparazione: In una terrina preparate un composto formato da: il succo dei 4 limoni, 1/2 litro di vino bianco, 1/2 litro d'acqua, timo, salvia, rosmarino; mettete quindi a bagno il cosciotto tagliato a pezzi alquanto grossi. Lasciate riposare per circa un'ora. Nel frattempo affettate la cipolletta e mettetela in una capiente pentola con olio extra d'oliva. Tagliate le patate a pezzi grossi e lasciatele in una vaschetta a bagno in acqua. Quando la cipolletta sarà dorata unite il cosciotto di agnello e fatelo rosolare; dopo irrorate con 3 bicchierini di vino bianco e continuate la cottura a fuoco lento per circa 10 minuti. Aggiungete adesso i pomodorini tagliati a metà, le patate, il sale ed il peperoncino; continuate la cottura aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolo di brodo vegetale per far sì che l'agnello sia in umido, ma non troppo! Protraete la cottura per circa 1 ora e 30 minuti ancora, avendo cura di rigirare spesso il cosciotto di agnello. **Servite caldissimo accompagnando con un buon Nerello Mascalese.**



Via C. Colombo, 39 - Acireale - Tel. 095 7658828

Via Paolo Vasta, - Acireale

La tradizione, la cultura popolare, le usanze trasmettono spesso "ricette" che, poi, diventano, fatti di costume. Quella che vi propongo, invece, nasce da un felice, anche se inusuale, accoppiamento di ingredienti che i cultori della buona cucina certamente apprezzeranno:

"Cotolette del Panzarucutu"

Ingredienti per 4 persone: 8 fettine di lacerto - 8 funghi di "ferla" - 4 uova - 250 gr. di pangrattato - 150 gr. di pecorino grattugiato - 1 ciuffetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - una cipolletta scalogno - 250 gr. di pomodoro ciliegino - 1 peperoncino piccante - 1 bicchiere di vino bianco - sale q.b. ed olio extra d'oliva

Preparazione: Tagliate 4 funghi di "ferla" a listelle, tritate il prezzemolo - l'aglio - la cipolletta. In una terrina preparate il pangrattato, il pecorino, un po' di prezzemolo e di aglio tritato. Mescolate bene aggiungendo un pizzico di sale. In un'altra terrina sbattete le uova (vi serviranno per preparare le cotolette che farete con le 8 fettine di lacerto) e gli altri 4 funghi di "ferla" lasciati interi. Una volta preparate le cotolette friggetele in una padella con l'olio extra d'oliva caldissimo. Mettetele, quindi, in un piatto.....; in un'altra padella mettete i funghi tagliati a pezzetti con un po' di olio e saltateli per circa 3 minuti. Aggiungete il vino bianco, fate evaporare qualche minuto; unite la cipolletta, il prezzemolo e l'aglio tritati in maniera sottile ed i pomodorini tagliati a metà, lasciando, quindi, cuocere per circa 20 minuti a fuoco moderato. Aggiungete adesso il peperoncino ed adagiate sopra le cotolette; coprite e fate cuocere ancora 5 minuti. **Servite ben caldo accompagnando con un Torrepalino Rosso doc.** Un'ottima occasione per trovare i funghi freschi: alla "Fungaia", alle porte di Linguaglossa, potete "raccolgere" con le vostre mani quanto vi serve. Una esperienza piacevolissima, in un ambiente pieno di specialità e di cordialità. Non ci credete? Una passeggiata e vi convincerete.

Una ricetta molto gustosa il cui nome deriva da uno dei tanti ricordi della mia gioventù, allorché, cioè, frequentavo il campo di tiro a volo di Palermo. Fermata d'obbligo era la Trattoria "A 'ngrasciata", una bettola dove ti servivano pesce cucinato molto bene. La trattoria in questione esiste ancora, solo che, ora, è un ristorante "raffinato". In siciliano "a 'ngrasciata" è la donna sporca che non si preoccupa, quindi, di far mangiare al marito, la sera, tutte le rimanenze della giornata e tutte in un piatto!

La Pasta "A 'Ngrasciata"



Ingredienti per 4 persone: 1 melanzana - 1 zucchina - 2 cipollette scalogno - 200 gr. funghi porcini - 200 gr. pomodorini di Pachino - 1 fetta di carne di maiale (capocollo) - 1 bicchiere di vino bianco - olio extra d'oliva, sale e pepe q.b. - 100 gr. pecorino siciliano grattugiato - gr. 500 di sedanini o cataneselle. **Preparazione:** Affettate melanzana e zucchina, dopo averle arrostite procedete ad affettarle in maniera sottilissima. Preparare i funghi porcini trifolati, saltate in padella la carne e tagliatela a piccoli cubetti. Mettete la cipolletta scalogno, tagliata sottilissima, in padella con olio extra d'oliva, fatele dorare, unite il pomodorino di Pachino tagliato a metà e lasciate cuocere il tutto per 5 minuti a fuoco lento. Unite quindi tutti gli altri ingredienti, aggiungete il vino bianco, sale, pepe e fate cuocere per altri 5 minuti a fuoco vivace. Nel frattempo, in abbondante acqua salata, fate cuocere la pasta, colatela al dente e saltatela in padella assieme ai vostri ingredienti, aggiungendo il pecorino. **Servite ben caldo accompagnando il tutto con un buon Torrepalino Rosato.**

Questa ricetta non sarà gradita a tutti perché verrà utilizzata cacciagione ed a parte il fatto che bisogna dare atto che i sapori forti possono non incontrare il gusto di molte persone, c'è anche da dire che oggi, essere "anticaccia" fa tendenza e quindi ci si rifiuta a priori di mangiare selvaggina. Ma vi posso assicurare che i grandi "chef" si cimentano spesso in preparazione di piatti luculliani proprio a base di selvaggina e in specie le "coturnici", di cui parleremo oggi, hanno spesso imbandito le tavole regali. Ciò premesso vi assicuro che il piatto proposto è di sicuro interesse gastronomico. Iniziamo quindi il nostro rituale giornaliero recandoci a gustare il classico cornetto o girella alle arance rosse di Sicilia presso il bar Kennedy. Chiudendo la gustosa colazione con un ottimo caffè. Per iniziare a lavorare in cucina dobbiamo disporre di due grosse "coturnici" (specie esclusivamente sicula della "Pernice") regalatici da un generoso "cacciatore amico". Dato per certo tutto ciò, si inizia!

COTURNICI DEL CAPOCACCIA

Ingredienti per 4 persone: 4 grosse cipolle - 3 cucchiaini di olio extra d'oliva - 1/2 bicchiere di limone spremuto - 1/2 bicchiere di aceto con sciolto dentro qualche cucchiaino di zucchero - 1 bicchiere di vino bianco - 10 grosse castagne sbollentate e già sguosciate - 8 fichi secchi - pinoli - uva passa - sale e pepe q.b. - 2 coturnici.



Preparazione: Affettate le cipolle e mettetele in una capiente padella con l'olio extra d'oliva, fatele dorare e poi aggiungete le due coturnici tagliate in quattro pezzi. Fatele dorare qualche minuto, poi aggiungete il bicchiere di vino bianco e fate evaporare. Aggiungete adesso qualche mestolo di brodo vegetale, coprite e lasciate cuocere per circa 15/20 minuti a fuoco lento. Unite adesso le castagne, i fichi secchi, il 1/2 bicchiere di succo di limone e continuate la cottura per 20 minuti ancora, avendo cura di aggiungere qualche mestolo di brodo quando quest'ultimo viene a mancare. A cottura quasi ultimata aggiungete i pinoli, l'uva passa, il 1/2 bicchiere di aceto zuccherato e lasciate evaporare qualche minuto. Servite ben caldo e BUON APERTO. **Si consiglia un Nero d'Avola D.O.C.**

TORTELLIFICIO
MULINO
Vastissima produzione di
Pasta Fresca

Forniture per:

- Gastronomie
- Ristoranti
- Alberghi
- Comunità
- Supermercati

Ingresso e dettaglio: Via SS. Crocifisso, 42
95024 ACIREALE - (CT) - Tel./Fax: 095 7633428

Un piatto tipico siciliano, facilissimo da preparare, che ben si addice a chi non vuole "accaldarsi" davanti ai fornelli.

Insalata di Tonno alla "PARRINI"

Ingredienti per 4 persone:

Un trancio (gr. (800 circa) di tonno magro - 100 gr. di olive snocciolate - 250 gr. pomodoro ciliegino - 1 radicchio rosso - 2 cipolle tropeane - 1 bicchiere d'acqua - ½ bicchiere di aceto di vino bianco - il succo di 2 limoni - olio extra d'oliva - 1 peperoncino fresco - sale q.b.

Preparazione: Eliminate la pelle ed eventuali parti di grasso del tonno, tagliatelo, quindi, prima a fette di circa 1 cm e poi a cubetti; mettetelo a macerare in una terrina in emulsione con l'acqua, l'aceto ed il succo dei due limoni per circa 2 h. in frigo. Nel frattempo affettate la cipolletta molto sottile, snocciate le olive bianche e tagliate il pomodoro a pezzetti ed il peperoncino sottilissimo. Preparate adesso il radicchio, avendo cura di lasciare le quattro foglie esterne intere ed il restante tagliato sottile. Eliminate adesso il liquido di emulsione del tonno, unitelo quindi a tutti gli altri ingredienti aggiungendo l'olio extra ed un po' di sale. Servite quindi nei piatti la vostra insalata di tonno alla "Parrini" dentro quattro fogli di radicchio lasciate intere. **Il vino da servire è un Torrepalino Bianco D.O.C.**

La ricetta è dedicata e intitolata ai "Parrini", i famosi venditori di pesce di Piazza Marconi, ad Acireale.

Ricetta di oggi è senz'altro gradita al nostro direttore che pur affermando di "odiare" il pesce finisce, poi, con il mangiarlo e apprezzarlo.

INVOLTINI DI PESCE SPADA ALLA "JACITANA"

Ingredienti per 4 persone: 16 fettine di Pesce Spada sottilissime - 100 gr. di pane grattugiato - 50 gr. di parmigiano grattugiato - 50 gr. di pecorino grattugiato - 1 ciuffetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 2 cipollette scalogno - Olio Extra d'Oliva - Latte - 250 gr. di pomodorini di Pachino - 100 gr. di olive bianche snocciolate - 1 bicchiere di vino bianco - 1 Peperoncino fresco - Sale q.b.

Preparazione: In una terrina preparate un impasto con il pane grattugiato, il parmigiano, ed il pecorino grattugiati, lo spicchio d'aglio ed il prezzemolo tritati finissimi, un po' di olio extra ed il latte. Amalgamate bene il tutto e preparate quindi gli involtini che poi fisserete con stuzzicadenti. Nel frattempo in una padella fate dorare la cipolletta affettata sottilissima, unite, quindi, gli involtini, i pomodorini tagliati a metà. Ed il vino bianco. Fate quindi cuocere per circa 5 minuti a fuoco vivace. Aggiungete adesso le olive snocciolate ed il peperoncino, salate (poco) e continuate la cottura per 5 minuti ancora. **Servite ben caldo accompagnando il tutto con un Rapitalà freddissimo.**



Un buon secondo per un pranzo importante! La sua preparazione richiede solo un po' di cura, ma ne vale la pena: presenterete un piatto da grandi chef.

SARAGO AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone: 1 sarago da circa gr. 1.200 (non d'allevamento) - 2 spicchi d'aglio - 1 ciuffetto di prezzemolo - il succo di 3 limoni - 1 bicchiere d'acqua - 1 bicchiere di olio extra d'oliva - sale e pepe q.b. - carta d'alluminio.

Preparazione: Pulire il sarago (sviscerate, ma non diliscate); preparate la carta d'alluminio in una teglia da forno, appoggiatevi il sarago al cui interno avrete messo il ciuffetto di prezzemolo e gli spicchi d'aglio interi. Preparate quindi un'emulsione con il succo dei limoni, l'olio ed un po' d'acqua, il sale ed il pepe. Irrorate il sarago e chiudete in modo ermetico con un altro foglio d'alluminio. Portate il forno a 220°, infornate ed attendete che l'involucro cominci a gonfiarsi. Da questo momento attendete 25 minuti ed il sarago è cotto. Servite in un vassoio di portata con l'involucro che aprirete in presenza dei vostri commensali. Sporzionate avendo cura di togliere la pelle intera e servite.

Accompagnate con un Regalali Bianco, molto freddo.

Da sempre la nostra tradizione carsalesca ha suggerito per il pranzo del martedì grasso "I Macarruni a cincu purtusa", con il sugo delle salisice, ottimo davvero, e che, senz'altro, gratifichino i cosiddetti "Panzarucuti", i quali, certamente, dopo l'ultima notte di follie, chiudono in bellezza soddisfaccendo "a panza". Mi permetto dissentire e, pur rimanendo nella convinzione di chiudere i bagordi carsaleschi con una "bella mangiata", vi consiglio qualcosa di differente ma dall'indiscusso potere afrodisiaco che senz'altro vi aiuterà a trascorrere una notte indimenticabile prima della lunga Quaresima.

"Stelle filanti e fuochi d'artificio"

Ingredienti per quattro persone: 4 Polipetti da gr. 100 gr. cd. (saranno le stelle filanti del vostro piatto) - ½ kg. di cozze (preferire quelle di Messina o Siracusa) - 2 cipollette scalogno - gr. 300 di "Ciliegino di Pachino" - olio extra d'oliva - gr.100 di lardo a cubetti - 1 bicchiere di vino bianco - 1 peperoncino fresco molto piccante (il classico fuoco d'artificio!) - gr. 400 bucatini **Preparazione:** Fate aprire le cozze in una padella coperta ma senza aggiunta d'acqua; appena aperte toglietele dal fuoco e sgusciatele. Fate dorare in una padella le cipollette tagliate a rondelle, con olio extra d'oliva, unite il lardo a cubetti e fate rosolare qualche minuto. Unite, quindi, i polipetti e continuate la cottura a fuoco lento per dieci minuti circa. Aggiungete quindi il vino bianco e fate evaporare a fuoco vivace. Unite adesso i "ciliegini di Pachino" tagliati a metà, il peperoncino tagliato sottilissimo, salate (poco) e proseguite la cottura a fuoco lento per 15 minuti ancora. Nel frattempo fate cuocere in abbondante acqua salata i bucatini, colateli al dente e saltateli in padella assieme ai polipetti, aggiungendo le cozze sgusciate. Dopo qualche minuto servite ben caldo, avendo cura di mettere in ogni piatto un polipetto in bella vista, a mò di "stella filante".

P.S. Per gli ultrasessantenni sono in vendita efficaci "pastigliette" di colore blu!



Una ricetta facilissima da preparare e di gusto molto delicato. Il nome? Non si riferisce a San Francesco, ma a me, perché porta soltanto il mio nome!

Gnocchetti alla "Francescana"

Ingredienti per 4 persone: 2 Cipollette Scalogna - 2 Zucchini Verdi - gr.200 Salmone Affumicato Qualche Noce di Burro - Gr. 100 Parmigiano Grattugiato - ½ Bicchiere di Vino - 1 Mestolo di Brodo Vegetale - gr. 800 di Gnocchetti

Preparazione: Friggete le zucchini tagliate a rondelle e lasciatele poi asciugare su carta da cucina. Tagliate le cipollette sottilissime e fatele rosolare unite alle noci di burro. Unite il salmone che nel frattempo avete tagliato a pezzetti. Aggiungete il vino bianco e le zucchini e lasciate evaporare in padella a fuoco vivace. Aggiungete poi il mestolo di brodo vegetale. Mettere in acqua bollente e già salata gli gnocchetti. Scolateli al dente ed uniteli al vs/ preparato in padella. Aggiungete il parmigiano grattugiato e saltate il tutto in padella lasciando manciare qualche minuto. Servite ben caldo e...

Consigliato un Bianco DOC "Torrepalino"



art e vino
quadri enoteca

Via Paolo Vasta, - Acireale

Se volte davvero stupire i vostri ospiti con una nuova ed inusuale ricetta provate a cimentarvi nella preparazione delle

"Pennette all'Olonese" (il terribile "Pirata" di Stevenson).

Sono indispensabili alcune verdure selvatiche, se siete capaci di trovarle considerato che è il periodo giusto per la loro ricicca.

Ingredienti per 4 persone: 1 cipolletta tropeana - olio extra d'oliva - 1 peperoncino piccante - gr. 100 di pancetta a cubetti - gr. 50 di pomodori secchi sott'olio - gr. 200 di asparagi selvatici - gr. 200 di "cauliceddi" - gr. 100 di finocchietto selvatico (da timpa!) - gr. 200 di pepato fresco a cubetti - gr. 250 di pomodorini di Pachino - sale q.b. - gr. 400 di pennette - ½ bicchiere di vino bianco.

Preparazione: In una pentola portate ad ebollizione l'acqua ed immergete le verdure selvatiche; salate e fate cuocere per circa 15 minuti; colate la verdura ma non eliminate l'acqua che vi servirà per la cottura delle pendette. Tagliate adesso la cipolletta, il peperoncino, i pomodori secchi, i cubetti di pancetta e fate dorare il tutto in una padella con l'olio extra d'oliva per circa 5 minuti. Aggiungete adesso il pomodorino di Pachino tagliato a metà, le verdure selvatiche ed il vino bianco. Continuate la cottura per 10 minuti ancora. Nel frattempo nell'acqua di cottura delle verdure fate cuocere le pennette, colatele al dente e saltatele quindi in padella con le verdure aggiungendo i cubetti di pepato fresco. Servite caldissime e, se il peperoncino non è molto piccante, aggiungete un poco di olio santo. **Un corposo vino rosso si accompagna benissimo al vostro piatto.**



Una ricetta abbastanza ricca di calorie, ma la sua preparazione è alquanto veloce, quindi avete senz'altro il tempo di recarvi al Bar Kennedy per fare la vostra colazione e, visto che parleremo di pesce, per restare in tono con gli abbinamenti, vi consiglio un buon cornetto al limone, delizioso, credetemi, ed un buon caffè. Recatevi, poi, dal vostro pescivendolo di fiducia ed acquistate due totani dal peso di circa 5/600 gr. Cd, fateli eviscerare ma non affettare, mentre i tentacoli, dopo avere eliminate le ventose, vanno tagliate a pezzettini. Adesso in cucina.

TOTANI RIPIENI

Ingredienti per 6 persone: 4/6 cipollette scalogno - 3 cucchiari di olio extravergine - 2 lattine di pomodoro a pezzettoni - 1 bicchiere di vino bianco - 2 totani da 5/600 gr.

Ripieno: 250 gr. di pangrattato - 100 gr. di parmigiano grattugiato - 1 spicchio d'aglio - qualche foglia di prezzemolo - 2 cucchiari di olio extra - 2 bicchieri di latte intero - sale e pepe q.b.

Preparazione: Amalgamate gli ingredienti per il ripieno, tenendo presente che l'aggiunta del latte può variare a seconda della consistenza del pangrattato, ma, in ogni caso, bisogna ottenere un composto alquanto morbido con il quale riempire i due totani eviscerati e ben lavati, avendo cura, poi, di chiuderli con degli spiedini di legno da cucina. Mettete in una capiente padella irrorata con olio extra le cipollette scalogno tagliate sottili e fatele rosolare. Aggiungete i tentacoli dei totani e fateli dorare qualche minuto, poi irrorateli con il vino bianco e fate asciugare a fuoco vivace. Aggiungete il pomodoro a pezzettoni, salate e pepate e fate cuocere, a fuoco lento, per dieci minuti,. Aggiungete quindi i due totani, copriteli e continuate la cottura avendo cura di rigirarli in padella dopo circa dieci minuti. Il totale tempo di cottura è di 35/40 minuti. A questo punto separati totani dal sugo e lasciateli raffreddare almeno un'ora, poi affettateli e serviteli in un piatto di portata con il sugo caldissimo. Buon appetito.

Si consiglia un Albareto Bianco, molto freddo.



Vi voglio suggerire un piatto tipico che ho avuto il piacere di gustare durante una battuta di caccia nel ragusano. Si tratta di un piatto semplicissimo ma veramente gustoso.

"I LOLLI DELLA SIGNORA GRAZIELLA"



I "lollì", pasta modicana, sono rigorosamente fatti a mano.

Ingredienti per 4 persone:
4 spicchi d'aglio - 2 peperoncini freschi molto piccanti - 100 gr. di olio extra di Chiaramonte Gulfi - 100 gr. di caciocavallo ragusano grattugiato - 600 gr. di "lollì" - sale q.b.

Preparazione: Tritate l'aglio in maniera grossolana ed il peperoncino e metteteli a macerare, nell'olio di Chiaramonte Gulfi, in una terrina per qualche ora. Portate quindi ad ebollizione una pentola con abbondante acqua, salate e fate cuocere i "lollì". A cottura ultimata colateli e saltateli in padella con il composto ottenuto precedentemente. Unite il caciocavallo e lasciate mantecare per qualche minuto. Servite ben caldo.

E' di rigore un Nero d'Avola.

"'A PASTA DU MASSARU"

Gli ingredienti sono calcolati per 4 persone (anche se "u massaru" al quale mi riferisco era solito mangiare tale quantità da solo !): 4 Cipolle Scalogna- 2 Zucchine Bianchette - 6 Nodi di Salsiccia - 2 Cucchiari di Olio Extravergine d'oliva - gr. 100 di pecorino siciliano - gr 500 di Strozzapreti - 1 bicchiere di vino bianco

Preparazione: Friggere le zucchine tagliate a rondelle - Affettare le cipolle in maniera sottile e rosolare le stesse in padella con l'olio- Aggiungere la salsiccia avendo cura di tagliarla a pez-



zetti piccoli e facendola rosolare qualche minuto per poi aggiungere il vino bianco. Dopo averlo lasciato evaporare portare l'acqua ad ebollizione, salare mettendo dentro gli strozzapreti. Scolare la pasta (al dente), unendola alla salsiccia in padella, aggiungere le zucchine, il pecorino e fare saltare il tutto per qualche minuto. Servire ben caldo.

Si consiglia con il piatto un buon Rosso Siciliano.

Il piatto che vi propongo è sicuramente tra i più gustosi che la nostra cucina possa offrire; mi permetto anche asserire che raggiunge l'apoteosi del gusto quando l'ingrediente principale del piatto, "Sua Maestà Il RIC-CIO" è stato pescato nel tratto di mare antistante la costa acese, quella cioè che va da Capomolini a Praiola.



LINGUINE ALLA POLIFEMO

Ingredienti per 4 persone:
100 Ricci rigorosamente nostrani - 1 spicchio d'aglio - 1 peperoncino fresco - 1 ciuffetto di prezzemolo - Olio extra d'oliva - 400 gr. di linguine

Preparazione: Pulite i ricci avendo cura di raccogliere in una terrina le uova di essi, tritate l'aglio, il peperoncino e il prezzemolo finissimi. In una capiente padella mettete l'olio e l'aglio, fate rosolare qualche minuto e aggiungete il peperoncino. Lasciate evaporare per qualche minuto. Nel frattempo in una capiente pentola avete portato ad ebollizione abbondante acqua salata e fatto cuocere le linguine; colatele al dente e, dopo averle fatto saltare in padella, aggiungendo i ricci ed il prezzemolo, servite il tutto caldissimo **accompagnando la pietanza con un Regalati molto freddo.**



Il piatto che propongo è di facile preparazione, ma non per questo ne risentirà il gusto, anzi, credetemi, la delicatezza dei sapori e la bella presentazione a tavola incontrerà di certo il favore dei vostri ospiti..

"I RICCIOLI DI DONNA ROSA"



Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di fusilli - 1 melanzana - 1 zuccina bianca - 1 cipolletta scalogno - 1 bottiglia di passata di pomodoro - 200 gr. di ricotta fresca - qualche foglia di basilico - olio extra d'oliva - sale q.b.

Preparazione: Fate dorare la cipolletta in padella, affettata sottile, aggiungete quindi la melanzana tagliata a cubetti e la zuccina a rondelle; fatele dorare per circa 5 minuti ed aggiungete quindi la passata di pomodoro ed un bicchiere d'acqua. Salate e fate cuocere a fuoco lento per circa 30 mi-

nuti. Nel frattempo avete portato ad ebollizione una pentola d'acqua, fatevi cuocere i fusilli, colateli molto al dente e continuate la cottura. In padella, con il sugo ottenuto precedentemente, servite ben caldo aggiungendo ad ogni piatto un cucchiaino di ricotta fresca ed una foglia di basilico in bella vista.

Il vino da bere ? **Un Rosato di Torrepalino**

Tra i tanti pesci che popolano il nostro mare la RICCIOLA credo abbia veramente meritato l'appellativo di "Regina del Mare". La delicatezza delle sue carni è tale da prestarsi ad ogni tipo di cottura, con un risultato sempre ottimo. Oggi voglio proporvi una ricetta semplicissima da attuare e dalla indiscussa bontà. Il nome che dedico alla ricetta è legato al ricordo di un vecchio pescatore al quale sono rimasto legato per le conoscenze marinare acquisite.

TRANCE DI RICCIOLA ALLA "SANTA TECHILOTA"

Ingredienti per 4 persone: 4 fette di ricciola per circa 1 kg. - 1/2 bicchiere di olio extra d'oliva - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 bicchiere d'acqua - origano - sale q.b.
Preparazione: Mettete in una padella l'olio, il vino, l'acqua e le 4 fette di ricciola; aggiungete un pizzico di sale, coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Aggiungete, adesso, l'origano e continuate la cottura per pochi minuti. **Servite quindi caldissimo ed accompagnate con un Regaleali Bianco, molto freddo.** Una "mattonella alla mandorla" e flambé al cioccolato concluderà il vostro pasto.

La ricetta ben si sposa con l'appetito del miel "seguaci panzarucuti" che mai satolli hanno sempre più bisogno di piatti corposi per poi darsi ai piaceri di "Bacco" e all'immaginazione di "Venere".

PASTA 'NCACIATA

Ingredienti per 4 persone: Kg. 1 broccoli - 4 cipollette scalogno - gr. 100 lardo a cubetti - gr. 100 pomodori secchi sott'olio - gr. 50 acciughe salate - olio extra vergine d'oliva - 1/2 bicchiere vino bianco - gr. 100 pecorino grattugiato - gr. 400 fusilli o gnocchetti -
Preparazione: Fate bollire in abbondante acqua salata i broccoli e quando sono ancora poco coti colatene metà lasciando i rimanenti nell'acqua di cottura. Tagliate le cipollette a rondelle e fatele rosolare in olio extra; unite quindi i pomodori secchi tagliati a pezzetti, le acciughe salate "dilliscate" e ben lavate ed il 1/2 bicchiere di vino bianco. Aggiungete adesso i broccoli che avevate di già colato in precedenza e fate continuare la cottura a fuoco lento. Nel frattempo portate ad ebollizione l'acqua con i rimanenti broccoli e fatevi cuocere i fusilli, colateli ancora al dente ed uniteli in padella assieme al preparato ottenuto, aggiungendo il pecorino grattugiato e saltate il tutto per qualche minuto. Servite ben caldo. **Si consiglia un buon Nerello Mascalese** che vi aiuterà di certo (vale per i "maschietti") nel vostro immaginario di grandi "conquistadores".

Un piatto delizioso e dalla preparazione quanto mai semplice. Sono sicuro che il suo gusto incontrerà il favore dei più raffinati gourmet.

LONZA DI MAIALE ALL'ARANCIA ROSSA

Ingredienti per 4 persone: 12 fettine di lonza di maiale - Farina 00 - 4 Arance Rosse di Sicilia - 1 bicchiere di vino bianco - gr. 100 di burro - olio extra d'oliva - Sale q.b. **Preparazione:** Spremete due arance e mescolatene il succo al bicchiere di vino bianco. Affettate le rimanenti due arance senza sbucciare e tagliate le fette a mezzaluna, vi serviranno per decorare il piatto. Passate le fettine di lonza nella farina. Fate sciogliere il burro in una capiente padella assieme a qualche cucchiaio di olio extra. Fate quindi dorare la lonza di maiale da ambo i lati e versate adesso il miscuglio di arance rosse e vino. Continuate la cottura per 6/7 minuti ancora, salate, poco, ed il pranzo è pronto! Adornate i piatti con le fettine di arancia e servite ben caldo., **accompagnando con un Corvo di Salaparuta.**



Un piatto tipico montanaro ma dalla delicatezza insuperabile. Prepararlo è semplice, veramente semplice ed i vostri commensali ne resteranno entusiasti.

SPAGHETTI CON ASPARAGI E NOCI

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di spaghetti - 50 noci - un ciuffetto di prezzemolo - olio extra d'oliva - gr.150 di pecorino grattugiato - 400 gr. di spaghetti - sale e pepe q.b.
Preparazione: Pulite gli asparagi e sbollentateli per circa 10 minuti in acqua già salata. Colateli avendo cura di non buttar via l'acqua (servirà per cucinarvi gli spaghetti). Nel frattempo sgusciate le noci e tritatele grossolanamente, tritate il prezzemolo e mettetelo tutto in una capiente padella con l'olio extra caldissimo. Saltate in padella per qualche minuto ed aggiungete gli spaghetti colati molto al dente. Aggiungete infine il pecorino e lasciate mantecare per 3 minuti ancora. Servite ben caldo. Buon Appetito. **Accompagnate il piatto con un Torrepalino Bianco, molto freddo.** Per il gelato del dopo pranzo? Una vasta scelta nel **Bar dei Fratelli Patané, a Pozzillo Superiore.** Una passeggiata ed una scelta che certamente vi accontenterà.



Il Gelato?



BAR FRATELLI PATANÉ'

Pozzillo Superiore

Il Gelato?



Queste ricette anche su: www.akis-aci.com

La ricetta è di mia invenzione e si sposa perfettamente con il gusto di tutti coloro che, come me, tragono beneficio dai "frutti" che il nostro generosissimo mare ci offre. Infatti solo gli appassionati subacquei, ed io lo sono, possono vivere di persona le immense emozioni che i fondali della nostra scogliera lavica riescono a dare, con le tantissime alghe la cui pigmentazione da luce e colore a innumerevoli specie di pesci, crostacei e molluschi; con le tante grotte ed anfratti, dove la luce del sole stenta ad arrivare, ma non manca di certo la presenza di vita. Uno dei frutti di mare dall'indiscusso ed eccellente sapore, quanto dal discutibile potere "afrodisiaco" è il "muccuni o buccuni", che si presta benissimo alla preparazione di squisiti piatti. Il "muccuni" altro non è che una grossa lumaca di mare, dalla forma a chiocciola, alquanto spigolosa che popola i fondali marini ma che soltanto nella nostra scogliera lavica, in fatto di gusto, raggiunge l'eccellenza.

"A Pasta cchi Muccuni "

Ingredienti per 6 persone: gr. 600 di Linguine - Kg. 1 di "Muccuni" - 3 Cipollette Scalogno - Olio Extra d'Oliva - ½ bicchiere di Vino bianco - ½ Kg. di Pomodorino di Pachino - Peperoncino Fresco - Sale

Preparazione: Portate ad ebollizione una capiente pentola d'acqua ed immergete i "Muccuni" lasciando continuare la bollitura per circa 15/20 minuti. Scolateli, lasciate riposare circa mezz'ora e poi, pazientemente, con l'aiuto di uno stuzzicadenti, eliminate il guscio avendo cura di asportare pure quella piccola protezione ossea che resta attaccata al mollusco. Affettate le cipollette, fatele rosolare in padella con l'olio ed aggiungete i pomodorini tagliati a metà. Fate cuocere per circa 10 minuti, aggiungete quindi i "muccuni" ed il ½ bicchiere di vino, il sale, il peperoncino fresco e lasciate evaporare per circa 5 minuti. Portate nel frattempo ad ebollizione l'acqua per la pasta; salate ed immergete le linguine. Colatele al dente e saltate in padella, con i "muccuni". Aggiungete un pò di prezzemolo e servite in tavola. **Si consiglia un Bianco d'Alcorno. Un buon "Limoncello"** fatto in casa (quello di mio fratello raggiunge l'eccellenza!) Vi aiuterà a farvi credere nel potere "afrodisiaco" dei "muccuni"!

Un piatto certamente insolito, ma i cultori della buona cucina siciliana, dopo averlo gustato, mi daranno di certo atto di avere dato loro un'ottima ricetta per le fredde serate invernali. Essendo di mia totale invenzione mi permetto di dare al lettore alcuni consigli, dai quali non derogare assolutamente, per ottenere il massimo da un piatto che in tempi passati avrebbe imbandito il cosiddetto desco poveretto, mentre oggi richiede una discreta spesa e ingredienti di massimo livello. Se avete, quindi, un rivenditore di fiducia, recatevi da lui a comprare la "Ventresca di Pesce Stocco", se così non fosse, seguite il mio consiglio: il mio rivenditore di fiducia si trova a Carruba di Riposto, di fronte al rifonimento Tamoli, prenotate da lui, signor Marano, tutto l'occorrenza che qui di seguito vi elencherò. Mi darete certamente atto del buon consiglio.

SPAGHETTI e VENTRESCA di STOCCO



Ingredienti per 4 persone (di buona forchetta)
4 cipollette scalogno - 1/2 kg. di pomodorini di Pachino - 1/2 kg di Ventresca di Stocco - Olio Extra Vergine d'oliva - Peperoncino fresco oppure Olio Santo - 1/2 bicchiere di vino bianco - farina - sale q.b. - 500 gr. di spaghetti

Preparazione: Dopo avere ben lavato la ventresca tagliatela a pezzetti, passatela nella farina e saltatela in padella per circa un minuto in olio caldissimo. Mettetela quindi ad asciugare in un piatto con carta da cucina. Tagliate a rondelle le cipollette e fatele rosolare in padella qualche minuto, dopo aggiungete i pomodorini tagliati a metà, salate e lasciate mantecare 10 minuti. Aggiungete la ventresca, il mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare per 5 minuti ancora. Aggiungete infine il peperoncino o l'olio santo. Nel frattempo avete portato l'acqua ad ebollizione, fate cuocere gli spaghetti, colateli al dente e saltateli in padella assieme alla ventresca. **Accompagnate il tutto con un corposo vino rosso.** La frutta di rigore? I fichidindia. Ed il gelato? Certamente quello al "Nero d'Avola", prodotto dal Maestro Gelataio Franco Patané (Bar Pozzillo Superiore), fa di certo al caso nostro.

Una ricetta frutto di un delizioso "maremonti", tipico proprio della stagione primaverile. Il risultato, credetemi, cari amici, per i buongustai è vicino all'eccellenza!

SEPPIE E FUNGHI di "FERLA"



Ingredienti per 4 persone: 2 seppie fresche (circa 800 gr.) - gr. 400 di funghi di "ferla" - 2 cipollette scalogno - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffetto di prezzemolo - gr. 250 pomodorini di Pachino - 1 bicchiere di vino bianco - peperoncino fresco - sale q.b. - olio extra vergine d'oliva. **Preparazione:** Pulite le seppie e tagliatele a pezzi; tagliate, quindi, i funghi ed il pomodoro; affettate le cipollette sottilissime, tritate l'aglio ed il prezzemolo. Fate dorare adesso in padella la cipolletta e l'aglio, aggiungete le seppie e fatele rosolare. Unite quindi il vino e lasciate evaporare qualche minuto. Aggiungete ora i funghi, il pomodoro ed il peperoncino; salate, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 25/30 minuti. A cottura ultimata servite aggiungendo il prezzemolo tritato. **Un Corvo Glicine è il classico vino da abbinare. I funghi potete raccogliervi direttamente presso la Fungai di Linguaglossa.**

La Fungai Azienda Agricola
D'Agostino Michelangelo

Via Mareneve s.n. - C.da Sciarmanica
95015 Linguaglossa (CT) Tel./Fax: 095 7774091

Per finire questa mia prima raccolta di ricette desidero consigliarvi un "cenone" di fine anno.



Non è un Cenone di Fine Anno "sfarzoso", considerato anche il periodo congiunturale che attraversiamo ed anche pensando a chi non potrà permettersi neppure un pasto normale, quello che Vi propongo quest'oggi; ma ciò non toglie che si possa imbandire una bella tavola per la notte del 31 dicembre. Una tavola che sarà "ricca" di cose "povere"...

Iniziamo, quindi, con alcuni crostini di pane raffermo abbrustolito, crostini conditi con pezzetti di lardo, filetti di acciughe, ricotta fresca, peperoncini piccanti sott'olio. Serviremo, poi, due primi piatti di pasta fresca: Panzotti ripieni di ricotta e carciofi saltati in padella con burro e parmigiano, come primo piatto, e gnocchetti al pesto di noci e pomodorini secchi.

I secondi piatti saranno i "Fusilli di Pollo alla Nerone" (cotti al forno con cipolletta, patate, broccoletti, fichi secchi,

mandorle, uva rossa da tavola ed il succo di un limone) e costate di maiale ripiene (per il ripieno utilizzare pecorino fresco, prezzemolo, cuori di carciofi lessati). Infarinare e poi saltate in padella con burro. Rosolare per qualche minuto e poi aggiungere un bicchiere di vino bianco, pepe rosa e lasciare sfumare per circa 15 minuti. **Un vino rosso di So-**
licchiata è il vino adatto che accompagna queste pietanze. Aggiungete alla tavola frutta secca, un panettone e, per la mezzanotte, preparate le classiche lenticchie con cotenna di maiale, dispensatrici, secondo la tradizione, di benefici economici per l'anno futuro. Non dimenticate, poi, un buon spumante, rigorosamente italiano. Ce ne sono, di buoni, anche siciliani. Provateli. Buon appetito e...**AUGURI!**

