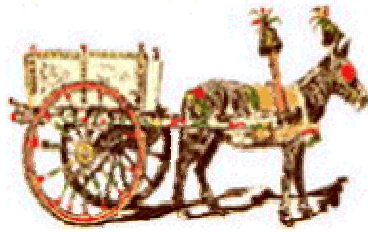


Aleune Ricette Siciliane



Scegliere la ricetta :

Arancine
Bucatini alla trapanese
Calamari ripieni
Cannoli
Centerbe
Crocchette di patate
Frittata di zucchine
Caponata di carciofi
Caponata di melanzane
Gelo di melone
Involtini alla siciliana
Involtini di pescespada
La frittedda
La peperonata
La pizza
Sarde a linguate
DOLCI SICILIANI

Lacerto agglassato
Cipolline in agrodolce
Liquore all'anice
Lo sfincione
Olive fritte
Pasta con i broccoli in tegame
Pasta con il nero di seppia
Pasta con il pescespada
Pasta con le sarde
Pignoccata Messinese
Pignoccata palermitana
Rosolio al limone
Rosolio all'alloro
Rosolio alle fragole
Sarde a beccafico
Spaghetti alla norma
Torrone

Arancine con carne

ingredienti:

gr.500 circa polpa di maiale magro(a tocco);

gr.500 circa fesa di vitello (a tocco);

Kg.1,500 riso per risotti;

5 uova;

gr.70 burro;

gr.100 parmigiano grattugiato;

gr.200 circa estratto di pomodoro;

Dadi per brodo;

1 confezione di pisellini surgelati;

a piacere uva passa e pinoli;

quanto basta pangrattato;

Preparazione:

per l'interno:

Versare dell'olio in un tegame e rosolare bene i due tocchi di carne, quindi togliere la carne dal tegame. Nell'olio rimasto rosolare una cipolla tritata finemente. Sempre nello stesso tegame sciogliere lentamente l'estratto di pomodoro, quando è tutto sciolto aggiungere lentamente l'acqua fino a raggiungere la densità del sugo desiderata. Rimettere la carne a mollo nel sugo e farla cuocere bene; controllarne la cottura infilzando una forchetta. Quando la carne è cotta lasciarla raffreddare. Quindi metterla su un tagliere e tagliarla a mano grossolanamente usando un coltellaccio. Mettere un pò di sugo in un altro tegame, rimettere la carne sul fuoco e farla insaporire aggiungendo lentamente dell'altro sugo: Nel frattempo in un pentolino di acqua bollente versare una confezione di pisellini (surgelati) e dopo cotti e colati aggiungerli alla carne (facoltativamente aggiungere pure uva passa e pinoli)

preparazione del riso :
preparare del brodo con i dadi, (tanto quanto ne potrà assorbire il riso), quando il brodo bolle aggiungerlo al riso e rimescolare fino a cottura ultimata (preferibilmente al dente). Per ultimo aggiungere un paio di mescoli di sugo di carne i tuorli delle uova (conservare le chiare) il burro ed il parmigiano. Stendere il riso su un piatto capace e lasciarlo raffreddare. Procedere quindi alla preparazione delle arancine: stendere nella mano sinistra, a conca, una certa quantità di riso, riempire con la carne, quindi richiudere con altro riso formando una palla della dimensione di una piccola arancia. Lasciare riposare qualche ora per far consolidare il riso attorno alla carne. Passare le arancine nelle chiare d'uovo e poi sul pangrattato. Friggere nell'olio bollente.



Bucatini alla trapanese

ingredienti:

700 g. di bucatini;

300 g. di sarde fresche;

4 acciughe;

1 cipolla;

80 g. d'uva passa e pinoli;

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro;

1 cucchiaiatà di pangrattato;

olio; sale; pepe.

Preparazione

Rosolare la cipolla tritata nell'olio unire l'uva passa e i pinoli e un pò d'acqua dove si è sciolto il concentrato di pomodoro. Fai sciogliere le sarde e le acciughe pulite, con un pò d'olio a bagnomaria. Ridurla a poltiglia e unirle all'altra salsa, facendo cuocere altri 5 minuti. Lessare la pasta condirla con questa salsa e un pò di pangrattato.



Calamari ripieni

ingredienti per 6 persone:

6 calamari;

150 g. di pangrattato;

3 spicchi d'aglio;

prezzemolo;

3 uova;

3 acciughe;

200 g. di olio;

sale; pepe.

Preparazione: Pulire e lavare i calamari. Staccarne i tentacoli, che vanno tagliati a pezzattini. Amalgamare insieme in una terrina il pangrattato, il prezzemolo, l'aglio tritato, le acciughe diliscate e tritate, le uova intere, il sale, il pepe, l'olio e i tentacoli.

Con questo composto riempire le borse dei calamari e sistemarli in una teglia unta d'olio. Infornare per 20 minuti e servire su un piatto di portata.



I Cannoli

ingredienti:

per le croste:

150 gr. di farina

10 gr. di zucchero

10 gr. di strutto

1 albume

1/2 cucchiaino di cacao amaro

1/2 cucchiaino di caffè in polvere

1 cucchiaino di Marsala

1 cucchiaino di Brandy

1 pizzico di sale

12 stampi per cannoli: cilindro in latta o alluminio del diametro di due cm. circa e una lunghezza di dodici o tredici cm.

per la crema:

250 gr. di ricotta fresca setacciata

125 gr. di zucchero a velo

20 gr. di canditi

20 gr. di gocce di cioccolato

30 gr. di pistacchi tritati

12 scorzette di arancia

Preparazione delle croste:

Sciogliere nella farina, dopo aver unito il pizzico di sale, lo strutto. Aggiungere il cacao, il caffè, lo zucchero, l'albume, il Marsala e il Brandy. Impastare con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea, che coprirete con un panno e lascierete riposare per due ore. Trascorso il tempo spianare, in modo non troppo sottile, l'impasto con un mattarello. Con uno stampo rotondo o con il bordo di una tazza di 12 o 13 cm. circa si ricaveranno dodici dischi che si porranno nello stampo dei cannoli unti di strutto.

Cospargere di albume i due lembi del disco per saldarli insieme friggere in abbondante strutto o olio d'arachidi la frittura sarà ultimata quando la parte interna acquisterà lo stesso colore brunito della parte esterna. Quando la crosta si sarà raffreddata si separerà dall'involucro.

Preparazione della crema:

setacciare la ricotta mischiarla con lo zucchero a velo la zuccata candita e la cioccolata amara, riempire una tasca del composto e riempire i cannoli. Guarnire poi con mezza ciliegina da un lato e dall'altro con una scorzetta d'arancia candita, disporre su entrambi i lati pezzettini di pistacchio tritato. Coprire gli involucri di zucchero a velo.



Caponata di carciofi

ingredienti:

6 carciofi

500 gr. di sedano

100 gr. di olive bianche

50 gr. capperi sotto sale

1 cipolla

1 limone

4 cucchiaini olio d'oliva

500 gr. pomodoro a pezzi

1 tazza d'aceto

1 cucchiaio di zucchero

5 foglie di basilico

sale, pepe,

Preparazione:

Pulire i carciofi, tagliarli a fettine, ed immergerli in acqua e limone per 10 minuti circa, scolarli bene e soffriggerli con 2 cucchiaini d'olio e mezza cipolla. Tagliare il sedano a cubetti e farlo bollire per 10 minuti circa. In un largo tegame far soffriggere la cipolla nell'olio d'oliva quando sarà ben rosolata aggiungere il pomodoro a pezzi, il basilico, il sedano privato della sua acqua di cottura, i capperi ben lavati e sgocciolati e le olive tagliate a pezzetti. Far cuocere il tutto per 5 minuti, aggiustare di sale, aggiungere un pizzico di pepe, l'aceto, lo zucchero ed in ultimo aggiungere i carciofi precedentemente rosolati. mescolare il tutto per un minuto, versare in una ciotola e servire freddo.



Crocchette di patate

ingredienti:

1 Kg. di patate

aglio

prezzemolo

sale e pepe q.b.

olio di semi

Preparazione

Dopo aver setacciato le patate bollite, aggiungere poco aglio tritato, prezzemolo, sale e pepe. Si dà, poi, alla purea la forma di tante crocchette ovali, che si friggono in olio di semi ben caldo. Se volete, le crocchette si possono passare nell'albume dell'uovo sbattuto e nel pangrattato, prima di friggerle.



Frittata di zucchini

ingredienti:

8 uova;

500 g. di zucchini;

2 cucchiaiate di pangrattato;

1/2 limone;

1 bicchiere di latte;

50 g. di formaggio grattugiato;

un pizzico di zucchero;
olio; sale.

Preparazione: Tritare le zucchine, spremerle bene, salarle e amalgamarle ad un pò di pangrattato inzuppato nel latte, un pò di parmigiano, allo zucchero, alla buccia grattugiata del 1/2 limone. Mescolare e aggiungere le uova già sbattute. Versare il composto in una padella unta di olio e cosparsa di pangrattato. Spolverizzare con altro pangrattato e infornare con fuoco sotto e sopra.



Caponata di melanzane

ingredienti: 4 melanzane turche

500 gr. di sedano

100 gr. di olive bianche

50 gr. capperi sotto sale

1 cipolla

4 cucchiaini olio d'oliva

500 gr. pomodoro a pezzi

1 tazzina d'aceto

1 cucchiaino di zucchero

250 gr. d'olio di semi

5 foglie di basilico

sale, pepe,

Preparazione:

Tagliare le melanzane a dadini, ed immergerle in acqua e sale per 10 minuti circa, scolarle bene e friggerle nell'olio di semi, tagliare il sedano a cubetti e farlo bollire per 10 minuti circa. In un largo tegame far soffriggere la cipolla nell'olio d'oliva quando sarà ben rosolata aggiungere il pomodoro a pezzi, il basilico, il sedano privato della sua acqua di cottura, i capperi ben lavati e sgocciolati e le olive tagliate a pezzetti. Far cuocere il tutto per 5 minuti, aggiustare di sale aggiungere un pizzico di pepe l'aceto, lo zucchero ed in ultimo aggiungere le melanzane precedentemente fritte, rimescolare il tutto per un minuto, versare in una ciotola e servire freddo.



Gelo di melone

ingredienti:

ingredienti per 8 persone:

2 chili di polpa di melone

300 gr. di zucchero

200 gr. di amido

fiori di gelsomino

gocce di cioccolato

cannella

Preparazione :

Passare la polpa nel mixer e filtrarla. Lasciare macerare i fiori di gelsomino per 2 ore. Aggiungere lo zucchero e l'amido e porre il composto sul fuoco, a fiamma bassa, rimescolare fino a quando il composto non assumerà un aspetto cremoso. Rovesciarlo in 8 vaschette cospargerlo di cannella e lasciarlo raffreddare. Aggiungere le gocce di cacao e porre le vaschette in frigo.



Involtini alla siciliana

ingredienti per 6 persone:

600 gr. di fesa di vitello in fettine sottile

200 gr. di pangrattato

150 gr. di caciocavallo

100 gr. di salame a dadini

3 cipolle

1 mazzetto prezzemolo

3 cucchiaini d'olio

uvetta, pinoli, sale, pepe e alloro

Preparazione: Rosolare la cipolla tritata con l'olio unire 100 gr. di pangrattato il salame il prezzemolo, 50 gr. di caciocavallo grattugiato l'uvetta ed i pinoli, togliere da fuoco ed aggiungere sale pepe e il caciocavallo tagliato precedentemente a dadini. Mettere un cucchiaino di questo composto su ogni fettina di carne e avvolgerla. Infilare ogni salsicciotto negli spiedini, alternando con fette di cipolla cruda ed alloro. Passare gli spiedini nell'olio con sale pepe e pangrattato e cuocerli in forno disponendoli su una teglia unta d'olio, o sulla griglia.



Involtini di pescespada

ingredienti:

18 fettine di pescespada tagliato sottile (400 gr. circa)

30 gr. pecorino grattugiato

50 gr. di polpa di pescespada

120 gr. di pangrattato

1 cucchiaino capperi

1 cucchiaino di salsa di pomodoro

10 olive verdi

1 ciuffo di prezzemolo

18 foglie d'alloro

2 cucchiaini d'olio d'oliva

sale e peperoncino

Preparazione:

Battere le fettine di pescespada facendo attenzione a non romperle, in un contenitore unire il pangrattato il pecorino la polpa di pescespada i capperi, le olive dissossate e tagliate a pezzetti, il prezzemolo tritato, la salsa di pomodoro aggiungendo sale olio e peperoncino. Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere un cucchiaino del composto su ogni fettina ed arrotolarla ed infilarla in uno spiedino, realizzando una stecca di tre involtini alternati a foglie di alloro e cipolla cruda. Cuocere sulla brace inumidendo con una salsina composta da olio, limone, sale, origano e pepe. Servire caldi.



Centerbe

ingredienti: 4 Foglie di salvia

10 foglie di rosmarino

4 chiodi di garofano

zafferano

4 foglie di alloro

noce moscata

4 foglie di basilico
4 Foglie di menta
1 cucchiaino di te'
1/4 di alcool
scorza di 1/2 limone
250 gr. di zucchero
4 fiori di camomilla
3 bacche di ginepro
Preparazione:

Porre tutti gli ingredienti tranne lo zucchero in un vaso pulito, chiudere e lasciare macerare per 1 settimana agitando 1 volta al giorno. In un tegame di terracotta versare lo zucchero e la stessa dose d'acqua porre sul fuoco e portare ad ebollizione mescolando continuamente. Far sobollire lentamente ma mischiando spesso, Stogliere dal fuoco quando in superficie si formeranno grosse bolle. Fare raffreddare Filtrare l'alcool dalla fusione attraverso un colino e unirlo allo sciroppo freddo lasciandolo riposare coperto per un giorno. Imbottigliare e tappare perfettamente in bottiglie scure lasciandolo stagionare per almeno tre mesi.



La frittedda

ingredienti:
6 carciofi
500 gr. piselli preferibilmente freschi
800 gr. fave preferibilmente fresche
200 gr. cipolle
1/2 bicchiere di aceto di vino
succo di limone
100 gr. olio d'oliva
sale e pepe
Preparazione:

Pulire i carciofi spuntarli e tagliarli a quarti ed immergerli in acqua e succo di 1 limone. sbucciare le fave e i piselli e bollirli per cinque minuti in acqua leggermente salata. A parte bollire i carciofi per cinque minuti, fare imbiondire la cipolla in un poco d'olio aggiungere i carciofi, l'olio restante, le fave ed i piselli e farli cuocere a fuoco lento per qualche minuto. Aggiungere quindi l'aceto continuando la cottura fino ad evaporazione aggiustando di sale. A cottura ultimata aggiungere il pepe. Sistemare in un piatto da portata e servire fredda.



Peperonata

ingredienti:
4 peperoni
300 g. di pomodori
50 g. di olive
3 cipolle
olio d'oliva
aceto
sale.
Preparazione

Svuotare i peperoni, lavarli e tagliarli in 4 parti e unirli alle cipolle e ai pomodori. Spruzzare con un po' d'aceto e salare. Dopo 10 minuti circa unire le olive, snocciolate e tagliate a pezzetti. Mescolare e fra cuocere il tutto. Servire freddo o caldo.



La pizza

ingredienti:

per l'impasto:

500 gr. farina di rimacino tipo "0"

500 gr. farina bianca tipo "00"

50 gr. di lievito di birra

acqua

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

olio d'oliva

per il condimento:

800 gr. pomodori a pezzetti

300 gr. mozzarella

olio d'oliva

sale

origano

Preparazione dell'impasto :

Mescolare i due tipi di farina il sale e lo zucchero e disporli su una spianatoia a fontana. Fare riscaldare 250 ml circa di acqua fare sciogliere il lievito di birra nell'acqua e versarlo nella farina e impastare con le mani unte d'olio d'oliva aggiungendo se necessario altra acqua. Continuare a impastare versando di tanto in tanto un cucchiaio d'olio fino a quando l'impasto si presenta liscio e compatto. Coprire con un panno spolverato di farina e lasciare riposare per due ore sotto una coperta. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume si stenderà, con uno spessore di un centimetro circa, su una o più teglie oleate. Condire con il pomodoro e infornare per venti minuti circa, quindi aggiungere la mozzarella precedentemente tagliata a dadini, l'origano ed infornare per cinque minuti circa. Sfornare condire con un filo d'olio crudo e servire calda.



Lacerto agglassato

ingredienti per 6 - 8 persone:

1 Kg. di lacerto

4 cipolle

1 rametto di rosmarino

1 bicchiere di vino bianco

4 cucchiai d'olio d'oliva

1 dado per brodo

2 pomodori pelati

1 kg. di patate

200 gr. olio di semi

sale e pepe

Preparazione:

Legare la carne insieme al rosmarino con lo spago per alimenti; in un tegame mettere l'olio d'oliva quando é ben caldo far dorare la carne in maniera uniforme. Togliere la carne dal tegame e far dorare le cipolle a fuoco basso e a tegame coperto. Quando sono ben dorate aggiungere la carne e il vino e far cuocere per 5 minuti circa. Far

sciogliere il dado in acqua calda e versare il brodo sulla carne e aggiungere il pomodoro a pezzetti. Coprire e cuocere per due ore. Tagliare le patate a dadini lavarle con acqua e sale scolarle, asciugarle e friggerle in olio di semi. Non appena sono ben cotte aggiungerle alla carne e cuocere per due minuti. Tagliare la carne fredda a fettine e ricoprendola con il sugo ottenuto e servirla in un piatto di portata.



Cipolline in agrodolce

ingredienti:

300 g. di cipolline bianche

40 g. di zucchero

15 g. di farina

aceto

acqua.

Preparazione

Sbucciare le cipolline e scottarle in acqua salata. Far sciogliere in un tegame lo zucchero e, quando è liquefatto, unire la farina. Rimuovere continuamente col mestolo e quando il composto diventa rosso, gettarvi, poco per volta, due terzi di bicchier d'acqua con aceto. Lasciare bollire il liquido. Quando è tutto ben sciolto, buttar giù le cipolline, scuotendo spesso il tegame, ma senza toccare col mestolo per non guastarle. Assaggiare, se occorre zucchero o aceto, e nel caso aggiungerli.



Liquore all'anice

Ingredienti:

gr 50 semi d'anice (possibilmente freschi)

1 stecca di cannella

2 chiodi di garofano

scorza d'arancia (senza bianco)

gr 500 di zucchero

1,5 l di alcool puro per liquori

0,5 l d'acqua

Preparazione:

Versare l'alcool e tutte le spezie e la scorza d'arancia dentro un contenitore di vetro con chiusura ermetica. Lasciare a macerare per circa due mesi al buio, agitando ogni 2 giorni. Trascorso tale tempo preparare lo sciroppo: fare bollire per pochi minuti 0,5 litri d'acqua e sciogliervi lo zucchero a fuoco spento. Versare lo sciroppo freddo nel recipiente insieme agli altri ingredienti, agitare per qualche minuto e filtrare in una bottiglia di vetro pulita. Lasciare riposare una settimana e servire preferibilmente freddo.



Lo sfincione

ingredienti:

per l'impasto:

500 gr. farina di rimacino tipo "0"

500 gr. farina bianca tipo "00"

50 gr. di lievito di birra

acqua

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero
olio d'oliva
per il condimento:
2 grosse cipolle
800 gr. pomodori a pezzetti
300 gr. caciocavallo stagionato
abbondante olio d'oliva
100 gr. di salame piccante
sale e pepe
pangrattato

Preparazione dell'impasto :

Mescolare i due tipi di farina il sale e lo zucchero e disporli su una spianatoia a fontana. Fare riscaldare 250 ml circa di acqua fare sciogliere il lievito di birra nell'acqua e versarlo nella farina e impastare con le mani unte d'olio d'oliva aggiungendo se necessario altra acqua. Continuare a impastare versando di tanto in tanto un cucchiaino d'olio fino a quando l'impasto si presenta liscio e compatto. Coprire con un panno spolverato di farina e lasciare riposare per due ore sotto una coperta. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume si stenderà la sfoglia per uno spessore di un centimetro circa, su una o più teglie oleate.

Preparazione del condimento:

Tagliare la cipolla a fette e farla imbiondire a tegame coperto e a fiamma bassa, per quindici minuti circa, versare quindi il pomodoro a pezzetti ed aggiungere sale e pepe. Fare cuocere, rimescolando frequentemente, per dieci minuti circa. Disporre le acciughe il salame ed il caciocavallo, tagliati tutti a pezzetti sull'impasto, versare quindi la salsetta e cospargere in modo uniforme un velo di pangrattato. Disporre nel forno precedentemente riscaldato e cuocere a fuoco moderato per venti minuti circa.

Tagliare e servire caldo



Olive fritte

ingredienti:

10 olive nere a persona
olio q.b.
aglio
mezzo bicchiere di aceto
origano.

Preparazione

Lavare e scolare le olive. Farle soffriggere per qualche minuto in una padella con poco olio e aglio schiacciato. Versare nella padella l'aceto e quando si sarà ridotto di due terzi, aggiungere l'origano. Lasciare qualche altro minuto sul fuoco. Servire ben calde.



Pasta con i Broccoli in tegame

ingredienti per 4 persone:

gr.400 pasta bucatini
1 cavolfiore
1 cipolla
3 filetti d'acciuga
2 bustine di zafferano
q.b. uvetta e pinoli

sale, pepe e olio d'oliva

Preparazione

In una pentola con abbondante acqua salata lessare il cavolfiore e conservare l'acqua di cottura. In un tegame far inbiondire la cipolla con tre cucchiaini d'olio, unire i filetti d'aacciuga e schiacciarli, aggiungere l'uvetta con i pinoli, un mestolo di acqua di cottura e far sciogliere lo zafferano. Aggiungere il cavolfiore tagliuzzato e un mestolo di acqua di cottura, sale, pepe e far cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Portare all'ebollizione l'acqua della pentola e cuocere i bucatini. Scolare la pasta e condirla con il preparato.



Pasta con il nero di seppia

ingredienti per 4 persone:

400 gr. di spaghetti.

½ Kg. di seppie.

400 gr. di pomodoro pelato.

1 cipolla.

1 spicchio d'aglio.

½ bicchiere di vino bianco.

prezzemolo tritato.

Preparazione :

Pulire le seppie avendo cura di togliere il sacchetto del nero intatto e metterlo da parte. Tagliare la seppia in piccoli pezzi, fare rosolare la cipolla con uno spicchio d'aglio e tre cucchiaini d'olio, far sfumare con il vino bianco. Aggiungere la seppia tagliata a dadini, il pomodoro pelato, aggiungere sale e pepe. Far cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti. Aggiungere il sacchetto con il nero e far cuocere altri 5 minuti ed aggiungere il prezzemolo tritato. In una pentola con abbondante acqua salata far cuocere la pasta e aggiungere il condimento.



Pasta con pescespada e menta

ingredienti per 4 persone:

350gr. di pasta tipo sedani

200gr di pescespada in due fette

2 piccole melanzane

400gr di pomodoro a pezzetti

300gr. olio di semi

3 cucchiaini olio d'oliva

un mazzetto di menta

due spicchi d'aglio

2 cucchiaini di farina

1 piccola cipolla

1 bicchiere di vino

Preparazione:

Tagliare il pescespada a dadini infarinarlo e soffriggerlo con la cipolla, appena è dorato unire il vino e cuocere fino ad evaporazione. Spegnerlo il fuoco e conservare il sugo. Tagliare la melanzana a dadini, metterla in acqua e sale per circa 10 minuti, quindi scolarla asciugarla e friggerla nell'olio di semi, imbiondire col restante olio d'oliva aggiungere il pomodoro tagliato a pezzetti, sale, pepe, tagliuzzare la menta e aggiungerla e far cuocere la salsa per circa 10 minuti a fuoco basso. Aggiungere le melanzane fritte ed il pescespada con il sugo precedentemente preparato. Cuocere la

pasta e unire il condimento.



Pasta con le sarde

ingredienti per 4 persone:

gr.400 di bucatini,

½ Kg. di sarde,

½ Kg. di finocchi selvatici,

1 cipolla,

3 filetti d'acciuga,

2 bustine di zafferano,

q.b. uvetta e pinoli,

sale, pepe e olio d'oliva.

Preparazione :

In una pentola con abbondante acqua salata lessare il finocchio selvatico e conservare l'acqua di cottura. In un tegame far inbiondire la cipolla con tre cucchiaini d'olio, unire i filetti d'acciuga e schiacciarli, aggiungere l'uvetta con i pinoli, un mestolo di acqua di cottura e far sciogliere lo zafferano. Aggiungere le sarde private delle lisce e il finocchietto tagliuzzato e un mestolo di acqua di cottura, sale, pepe e far cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Portare all'ebollizione l'acqua della pentola e cuocere i bucatini. Scolare la pasta e condirla con il preparato.



La pignocata messinese

ingredienti:

1 kg. farina

12 tuorli d'uovo

strutto

per la glassa di zucchero:

500 gr. di zucchero a velo

acqua

succo di limone

scorze di limone

per la glassa di cioccolata:

150 gr. di cioccolata

300 gr. di zucchero

1 pizzico di cannella

1 pizzico di vaniglia

Preparazione:

Mettere la farina a fontana, unire i tuorli d'uovo aggiungere lo strutto e impastarlo fino a quando non scoppietta nel lavorare la pasta. Formare dei bastoncini e tagliarli a tocchetti di due centimetri circa, infornarli in una teglia unta per circa 10 - 15 minuti. Lasciarli raffreddare.

per la glassa di zucchero :

unire il succo di mezzo limone allo zucchero a velo aggiungere dell'acqua fino a quando il composto non diventa cremoso ma non troppo liquido, aggiungere la scorza di limone. A piacere dimezzare le dosi dell'acqua con un liquore e ricoprire i tocchetti di pasta disposti a montagnetta.

per la glassa di cioccolata :

fondere a fuoco basso la cioccolata e lo zucchero, aggiungere la cannella e la vaniglia

e ricoprire i tocchetti di pasta disposti a montagnetta.



Pignoccata Palermitana

ingredienti:

400 gr. di farina

4 uova

80 gr. Di zucchero

300 gr. Di miele

2 cucchiaini di zucchero

cannella

olio per friggere

Preparazione:

Mescolare insieme lo strutto con la farina, lo zucchero e le uova. Formare tanti bastoncini del diametro di un centimetro e tagliarli a pezzetti. Friggerli poco alla volta in abbondante olio, scolarli e amalgamarli con il miele fuso. Disponerli uno sull'altro.



Rosolio al limone

ingredienti:

1lt.di alcool

1 lt. di acqua

1 Kg. di zucchero

10 limoni verdelli appena raccolti (provenienti da colture biologiche) .

Preparazione:



Rosolio alloro

ingredienti:

1/2 lt. di alcool

1/2 lt. di acqua

350 gr. di zucchero

30 foglie di alloro

Preparazione:

Porre tutti gli ingredienti in un vaso pulito, chiudere e lasciare macerare per 1 mese.

Filtrare ed imbottigliare.



Rosolio fragola

ingredienti:

1 Kg. di fragole

2 kg. di zucchero

1 lt alcool

1 lt acqua

Preparazione:

Lavare le fragole, lasciarle colare e poi metterle a macerare nell'alcool per 15 gg.

Quindi far bollire l'acqua e sciogliere lo zucchero e lasciarle raffreddare. Mescolare

fragole, alcool e sciroppo e mettere tutto in bottiglia



Sarde a beccafico

ingredienti:

500gr.di sarde

150 gr. di pangrattato

3 limoni

3 cucchiari di zucchero

3 cucchiari di olio di oliva

1 mazzetto di prezzemolo

50 gr. di uvetta

50 gr. di pinoli

sale e pepe

foglie di alloro q.b.

Preparazione

Squamare, togliere la testa e la lisca alle sarde. Preparare il pangrattato con un cucchiaio di olio, il prezzemolo tritato, l'uvetta, pinoli, un cucchiaino di zucchero sciolto con il succo di un limone. sale e pepe. Riempire con il composto ogni sarda e arrotolare. Disporle in una teglia, alternandole con foglie di alloro. Spremere i restanti limoni e mischiarli con l'olio e lo zucchero e versarla sulle sarde. Infornare per circa 15 minuti lasciare raffreddare e servire.



Sarde a linguate

ingredienti:

500gr.di sarde

3 cipolle

4 cucchiari di olio di oliva

1 tazzina da caffè colma di aceto

1 cucchiaio di zucchero

250gr di olio di semi

3 cucchiari di farina

sale

Preparazione:

Pulire le sarde levando la testa e la lisca, ed aprirle, infarinare e friggerle con l'olio di semi. Quando sono dorate sistemarle in un piatto da portata. Affettare le cipolle e soffriggerle col l'olio d'oliva a fuoco molto basso e coperte, quando sono ben dorate aggiungere l'aceto, lo zucchero e fare evaporare per un minuto. Distribuire le cipolle sulle sarde e servire fredde.



Spaghetti alla norma

ingredienti:

650 g. di spaghetti;

1 Kg. di pomodori maturi;

3 melanzane;

2 spicchi d'aglio;

basilico fresco;

150 g. di ricotta salata grattugiata;

olio d'oliva; sale; pepe;

Preparazione

Rosolare nell'olio l'aglio, insieme ai pomodori, sale, pepe e basilico. Far cuocere per circa 1/2 ora e mandare al passatutto. Friggere nell'olio le melanzane affettate, prima messe a scaricare l'amaro, lessare gli spaghetti al dente, scolarli e condirli con la salsa di pomodoro, le fette ancora calde di melanzane e una abbondante nevicata di ricotta salata grattugiata.



Il torrone

ingredienti:

700 gr. di miele

4 albumi

800 gr. di zucchero

800 gr. di mandorle

50 gr. di fastuca

ostie (cialde finissime di bianca majorca)

Preparazione:

Bollire il miele in una pentola a fuoco basso a raggiunta ebollizione aggiungere gli albumi montati a neve, nel frattempo far sciogliere lo zucchero a parte e aggiungere il miele e gli albumi mescolare bene e aggiungere le mandorle prive della buccia assieme alla fastuca tagliata grossolanamente foderare un lungo stampo con le ostie versare il composto e ricoprirlo di altre ostie mettere sotto pressa e lasciarlo raffreddare.

