

Pasta con le sarde *tipica ricette della cucina siciliana ...*



Ingredienti:

Finocchietto 400 gr bucatini 300 gr sarde fresche 300 gr uvetta 30 gr pinoli 30 gr filetti di acciuga 2 cipolla 1 zafferano in polvere olio extravergine d'oliva sale pepe

Preparazione:

Per la ricetta della pasta con le sarde alla siciliana, mondate il finocchietto, ricavando solo la parte più tenera; lavatelo e lessatelo in acqua bollente salata per circa 10'. Scolatelo conservando l'acqua nella pentola. Pulite le sarde, aprendole a libro e togliendo la testa e la lisca con la coda.

Ammollate l'uvetta nell'acqua.

Tritate la cipolla e raccoglietela in una larga padella con i filetti di acciuga spezzettati, un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e 70 ml di olio; cuocete finché non sfrigola, poi aggiungete mezza bustina di zafferano sciolto in un po' di acqua.

Aggiungete alla cipolla l'uvetta scolata e strizzata e i pinoli, e fate insaporire per 1' mescolando.

Unite le sarde, il finocchietto, tritato, e pepate; mettete il coperchio e cuocete per 2'.

Tuffate intanto i bucatini nell'acqua di cottura del finocchietto, riportata a bollore, poi scolateli al dente e versateli nella padella con le sarde; mescolate delicatamente per insaporirli e lasciateli riposare per 2-3' prima di servirli.

La panzanella ... *siciliana*



La ricetta della panzanella prevede di usare pomodori, cipolle, cetrioli, basilico e naturalmente olio e aceto.

La mia panzanella ... *siciliana* invece prevede oltre al pane rafferma abbrustolito e ai pomodori, delle melanzane fritte a cubetti, olive e scaglie di grana o ricotta salata. Vi assicuro che ne viene fuori un piatto davvero speciale. Gustoso e pieno di brio. Ideale in estate ma anche in inverno come classica insalata di contorno. Vedrete che una volta provata non la abbandonerete più.

Ingredienti:

5-6 fette di pane rafferma; 3 pomodori grandi; una manciata di olive; una melanzana; 50 gr. di grana a scaglie o ricotta salata; olio extra vergine d'oliva; aceto; sale e origano q.b

Preparazione:

Per realizzare la panzanella siciliana iniziate dalla preparazione del pane. Tagliatelo a cubetti e riponetelo in una teglia da forno, infornatelo per 15 minuti circa per farlo diventare croccante. Nel frattempo tagliate a cubetti la melanzana, dopo averla lavata, e friggetela in olio di semi. Quando è ben dorata, estraetela dalla padella e disponetela su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Quindi passate ai pomodori. Lavateli e tagliateli a piccoli pezzi. Riponeteli in una ciotola e conditeli con olio, aceto, sale e origano. Mi raccomando siate generosi con i condimenti. Adesso che tutto è pronto potete comporre la panzanella siciliana.

Disponete il pane sul fondo di un'ampia ciotola, versate sul pane i pomodori con il loro condimento. In questo modo il pane si ammorbidirà leggermente. Poi aggiungete i cubetti di melanzana, le olive e le scaglie di Grana o ricotta salata. Mescolate per far amalgamare i sapori.

La panzanella siciliana è pronta da portare in tavola ... Provatela anche quando avete ospiti, li sorprenderete!