



Ingredienti per quattro persone:

alicci o acciughe fresche 600 g;
prezzemolo tritato 100 g;
sale, pepe q. b.;
succo di due limoni;
olio extravergine d'oliva.

Pulire e diliscare accuratamente le alicci o le acciughe fresche, disporle in un piatto da portata e coprirle con il succo di limone, sale e pepe. Lasciarle marinare per almeno 5-6 ore.

Togliere l'umore in eccesso e condire le alicci con l'olio extravergine di oliva ed il prezzemolo fresco tritato finemente.



Eraclea Minoa
Teatro greco

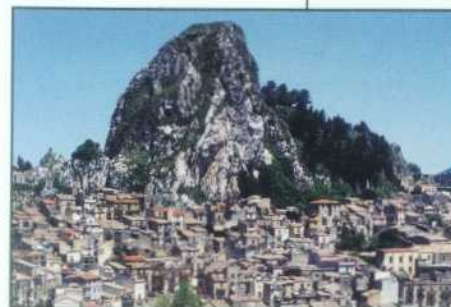


Ingredienti per quattro persone:

riso per arancini 300 g;
ragù di carne 300 g;
piselli 100 g;
brodo di carne;
zafferano, cipolla q. b.;
pangrattato q. b.;
caciocavallo 100 g;
uova 3-4;
olio per friggere.

Lessare il riso nel brodo di carne con cipolla, zafferano, sale e pepe. A cottura ultimata stendere il riso su un tavolo e lasciarlo raffreddare, dunque, spolverarlo di formaggio grattugiato. Formare delle palle e produrre delle cavità per la farcitura di ragù, piselli e cubetti di caciocavallo.

Richiuso il cratere, passare nel pangrattato misto alle uova battute e farina 00 e friggere in olio bollente.



Caltabellotta
Pizzo



Ingredienti per quattro persone:

cavatelli 500 g;
 melanzane 500 g;
 pecorino grattugiato 150 g;
 mozzarella 150 g;
 basilico; olio per friggere q. b.;
 pomodori San Marzano 700 g;
 cipolla 200 g;
 uno spicchio di aglio;
 7-8 foglie di basilico;
 una carota.

Lasciar cuocere i pomodori e passarli al passatutto; lessare i cavatelli e versarli nella salsa bollente, lasciar cuocere per qualche minuto affinché il tutto si restringa. A fuoco spento aggiungere le strisciole di melanzane già fritte, il pecorino grattugiato e la mozzarella tagliata a cubetti. Servire con foglie di basilico fresco.



Licata
 Castel Sant'Angelo



Ingredienti per quattro persone:

rinaloro (pesce gattuccio) 600 g;
 capperi 50 g;
 olive verdi 70 g;
 scalogno 100 g;
 olio extravergine d'oliva 70 g;
 mandorle tostate 50 g;
 100 g di farina 00;
 pangrattato 50 g;
 succo d'arancia 700 g;
 un limone.

Pulire il rinaloro e tagliarlo a chetti, infarinarlo e rosolarlo con olio extravergine d'oliva con lo scalogno tagliato alla julienne, olive verdi snocciolate e capperi, e peperone, coprire con succo d'arancia ed un po' di limone. Far cuocere per 10-15 minuti e servire il piatto con mandorle tostate schiacciate ed una spolverata di pangrattato.



Linosa
 Faraglioni

Ingredienti per quattro persone:

- bucatini 500 g;
- polpa di maiale tritata 200 g;
- un cavolfiore medio;
- pinoli 50 g, semi di finocchietto 20 g;
- 2 spicchi d'aglio;
- pomodori maturi 500 g;
- mezzo bicchiere di vino rosso;
- pecorino grattugiato 100 g;
- olio, sale e pepe q.b.

Soffriggere l'aglio con un po' d'olio ed unire il tritato, il vino, i pomodori a pezzetti e lasciare insaporire per dieci minuti. Aggiungere le cime di cavolfiore, già lessate in acqua salata, e far addensare per altri dieci minuti. Scolare la pasta al dente e amalgamare con il condimento, completato con i pinoli ed i semi di finocchietto. Far riposare dieci minuti e, quindi, servire.

Tagano d'Aragona

Ingredienti per quattro persone:

- rigatoni 500 g;
- 4 uova, pisellini 200 g;
- tuma 200 g;
- caciocavallo grattugiato 100 g;
- pangrattato 100 g;
- carne tritata 200 g;
- 1 cipolla;
- estratto di pomodoro 200 g;
- olio, sale e pepe q.b.

Preparare un ragù di carne tritata, cipolla soffritta, estratto di pomodoro allungato con acqua, pisellini sgusciati, sale e pepe. Far cuocere per circa un'ora. A parte lessare i rigatoni. Ungete un tegame di coccio o una pirofila di vetro con olio, spolverate con pangrattato e versatevi i rigatoni conditi con il ragù e la tuma. Sbattere le uova con il caciocavallo grattugiato e versarle sui rigatoni. Infornare per circa venti minuti.



Ingredienti per quattro persone:

- maccheroni 500 g;
- finocchietto selvatico;
- una cipolla;
- acciughe sott'olio;
- sarde fresche 300 g;
- uva passa e pinoli 30 g;
- olio d'oliva 120 cc;
- pangrattato brustico;
- salsa di pomodoro.



Cammarata
Vista

Dorare la cipolla con un po' di olio e unire le acciughe e finocchietto. Cuocere per pochi minuti; versare le sarde già lessate e tagliate a pezzetti. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per 30 minuti, completando con il pangrattato e il pepe. Cuocere i maccheroni separatamente. Alla fine della cottura versare la salsa di pomodoro e le sarde sulla pasta. Servire con il pangrattato brustico e il finocchietto.

Ingredienti per quattro persone:

- bucatini 500 g;
- polpa di maiale tritata 200 g;
- un cavolfiore medio;
- pinoli 50 g, semi di finocchietto 20 g;
- 2 spicchi d'aglio;
- pomodori maturi 500 g;
- mezzo bicchiere di vino rosso;
- pecorino grattugiato 100 g;
- olio, sale e pepe q.b.

Soffriggere l'aglio con un po' d'olio ed unire il tritato, il vino, i pomodori a pezzetti e lasciare insaporire per dieci minuti. Aggiungere le cime di cavolfiore, già lessate in acqua salata, e far addensare per altri dieci minuti. Scolare la pasta al dente e amalgamare con il condimento, completato con i pinoli ed i semi di finocchietto. Far riposare dieci minuti e, quindi, servire.

Tagano d'Aragona

Ingredienti per quattro persone:

- rigatoni 500 g;
- 4 uova, pisellini 200 g;
- tuma 200 g;
- caciocavallo grattugiato 100 g;
- pangrattato 100 g;
- carne tritata 200 g;
- 1 cipolla;
- estratto di pomodoro 200 g;
- olio, sale e pepe q.b.

Preparare un ragù di carne tritata, cipolla soffritta, estratto di pomodoro allungato con acqua, pisellini sgusciati, sale e pepe. Far cuocere per circa un'ora. A parte lessare i rigatoni. Ungete un tegame di coccio o una pirofila di vetro con olio, spolverate con pangrattato e versatevi i rigatoni conditi con il ragù e la tuma. Sbattere le uova con il caciocavallo grattugiato e versarle sui rigatoni. Infornare per circa venti minuti.



Ingredienti per quattro persone:

- maccheroni 500 g;
- finocchietto selvatico;
- una cipolla;
- acciughe sott'olio;
- sarde fresche 300 g;
- uva passa e pinoli 30 g;
- olio d'oliva 120 cc;
- pangrattato brustico;
- salsa di pomodoro.

Dorare la cipolla con un po' di olio e unire le acciughe e farle soffriggere a fuoco moderato. Aggiungere le sardine e farle cuocere per pochi minuti; versare le uova già lessate e tagliate a cubetti nella salsa di pomodoro e far cuocere per 30 minuti, completando con il pangrattato e il pepe. Cuocere i maccheroni separatamente. Alla fine della cottura versare la salsa di pomodoro e le sardine sulla pasta e farla cuocere per altri 5 minuti, quindi servire con il pangrattato.



Cammarata
Vista

Spaghetti alla Moresca

Ingredienti per quattro persone:

spaghetti 500 g;
seppie 500 g;
pecorino 100 g;
1 cipolla piccola;
pomodori maturi 250 g;
prezzemolo, olio, sale e pepe q.b.

Lavare e tagliare a striscioline le seppie, avendo cura di eliminare l'osso e di conservare la borsa con il nero. A parte soffriggere i pomodori, già spellati e fatti a pezzetti, con la cipolla affettata, il prezzemolo tritato, sale e pepe; aggiungere le seppie ed, infine, le borse con il nero.

Far cuocere per almeno 15 minuti. A parte lessare gli spaghetti, scolare al dente e amalgamarli con il condimento preparato, aggiungendo pecorino grattugiato ed il prezzemolo tritato.

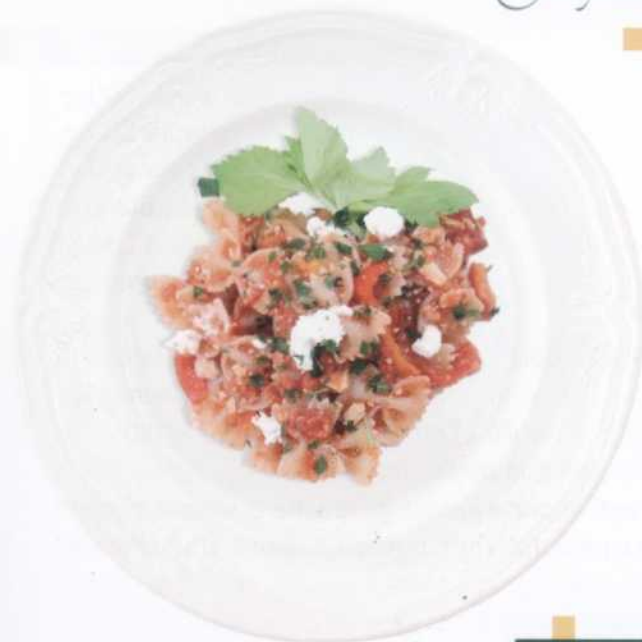
Spaghetti alla Moresca

Ingredienti per quattro persone:

spaghetti 500 g;
bottarga 50 g;
pangrattato 100 g;
4 acciughe salate;
pinoli 30 g, 1 spicchio d'aglio;
1 cucchiaio di aceto;
1 limone, 1 arancia;
1 cucchiaio di zucchero;
peperoncino, olio, sale;
cannella, prezzemolo.

Soffriggere in poco olio le alici con lo spicchio d'aglio e il pangrattato. In un mortaio pestate la bottarga con i pinoli, il prezzemolo, il peperoncino, il pangrattato e le alici. Amalgamare bene il tutto con l'aceto (dopo avervi sciolto lo zucchero), il succo di limone e d'arancia e la cannella. A parte lessare gli spaghetti ed unirli al condimento.

Farfallette in Salsa di Peperoni



Ingredienti per quattro persone:

farfallette 500 g;
pomodoro pelato 700 g;
peperoni misti 150 g;
ricotta 200 g;
pecorino 50 g;
caciocavallo 50 g;
aglio, basilico, olio d'oliva q.b.
cipolla, sale e peperoncino q.b.

Tagliare a fettine sottili la cipolla ed i peperoni, rosolare per qualche minuto in un tegame con olio, sale e peperoncino. Soffriggere il pomodoro già spellato e tagliato a cubetti. Far cuocere tutto per circa mezz'ora, condire con il peperoncino e le farfallette cotte a parte. Spegnerlo dal fuoco ed aggiungere il basilico, i formaggi a scaglie ed i fiocchetti di ricotta.



Agrigento
San Biagio



Ingredienti per quattro persone:

riso per risotto 400 g;
 cipolla 50 g;
 olio di oliva 70 g;
 vino bianco 50 cc;
 salsiccia spellata 250 g;
 gherigli di noci 100 g;
 parmigiano 120 g;
 mezza scorza d'arancia;
 brodo e prezzemolo.

riscaldare la cipolla tritata nel
 o caldo, aggiungere il riso e
 o tostare, bagnare con il vino ed
 ngare pian piano con il brodo. A
 tà cottura aggiungere la scorza
 rancia e la salsiccia sbriciolata e
 rosolata. Quasi a cottura ulti-
 ta aggiungere le noci tritate,
 liere dal fuoco e mantecare con
 parmigiano. Decorare, infine, il
 tto con i filetti di arancia, parmi-
 no e prezzemolo.



Naro
 portale barocco



Ingredienti per quattro persone:

linguine 500 g;
 panna da cucina 500 g;
 scorza d'arancia grattugiata;
 succo di un'arancia;
 burro 100 g;
 parmigiano 50 g;
 sale e pepe q. b.

Mettere in un tegame il burro e
 metà di scorza d'arancia grattugia-
 ta, lasciar riscaldare, quindi,
 aggiungere sale, pepe, succo d'a-
 rancia e panna. Lessare al dente le
 linguine, versarle nel tegame ed
 amalgamare a fuoco medio per
 qualche minuto; spegnere ed
 aggiungere il parmigiano. Servire
 nei piatti, decorando il risotto con
 la scorza d'arancia.



Sambuca di Sicilia
 Scavi di Adranone



Ingredienti per quattro persone:

- ricotta fresca 300 g;
- 10 foglie tritate di salvia;
- 1 uovo intero + 1 tuorlo;
- miele 50 g;
- zucchero 50 g;
- un pizzico di cannella;
- scorza di un limone grattugiata;
- olio d'oliva q.b.

In una terrina mescolare tutti gli ingredienti, tranne l'olio; pennellare quattro stampini di carta stagnola con l'olio (in alternativa si può usare anche il burro); versare in ognuna un quarto del composto ed infornare a 180°C per circa 20 minuti. Decorare a fantasia e servire le forme ancora tiepide dopo averle tolte dagli stampini.



Sciacca
Vista del Porto



Ingredienti per quattro persone:

- fave fresche (senza buccia) 80 g;
- fave secche 300 g;
- finocchietti selvatici 120 g;
- cipolla 200 g;
- ricotta fresca 120 g;
- aglio 70 g;
- sale, pepe
- ed olio extravergine q. b.

Far riscaldare in una pentola l'acqua, la cipolla e l'aglio tagliato a pezzettoni, aggiungere le fave senza buccia (prima le secche e poi le fresche) ed i finocchi e, dopo qualche minuto, allungare con acqua salata e pepata. Quando il composto avrà raggiunto una consistenza morbida passare al passatore e aggiungere un filo d'olio e servire con dei crostini o con tagliolini e ricotta.



Siculiana
Spiaggia