



Ricetta N. RE003534 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2022 alle ore 12:16

da FULVIO PAPAGALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Lu taganu di pasta alla Castروفilippese

Lu taganu di pasta alla Castروفilippese nasce dall'idea di creare un primo piatto legato al mio piccolo paesino in provincia di Agrigento. Conosciuto per la sua vocazione agricola e per la produzione della Cipolla paglina presidio Slow Food. Ho voluto quindi creare un primo piatto dai sapori tipicamente castروفilippesi, dove la cipolla è il valore aggiunto.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g Rigatoni
Pasta di grano duro
4 Salsiccia di maiale al finocchietto
1 l Passata di pomodoro fresco
1 Mazzetto di erbe aromatiche
Basilico, Salvia, Alloro
1 Bicchiere di vino rosso Nero d'Avola
Vino rosso secco tipico siciliano
1/2 Bicchiere vino bianco secco
100 g Pecorino siciliano grattugiato
Pecorino stagionato
250 g Caciotta fresca siciliana
Formaggio a pasta filata tipico delle province di Agrigento e Palermo, consigliata la caciotta dei monti Sicani.
100 g Pan grattato
q.b. Sale e Pepe
10 Cucchiari di olio extravergine di oliva
400 g Cipolla paglina di Castروفilippo " Presidio Slow Food"
Cipolla tipica di Castروفilippo dal colore giallo paglierino e dal sapore dolce.
30 g Costa di sedano
30 g Carota
30 g Cipolla

Strumenti di cottura

N. 2 pentole, n.1 padella, n. 4 tegamini in terracotta

Preparazione

Tritare grossolanamente il sedano, la carota e mezza cipolla, tagliare le restanti cipolle a fettine di circa mezzo centimetro. Tagliare a cubetti la caciotta fresca. Legare con uno spago da cucina il mazzetto di erbe aromatiche. Scaldare in una pentola 4 cucchiari di olio extravergine e rosolare il trito di sedano, carote e cipolla, successivamente versare la salsiccia e cuocere a fiamma vivace. Bagnare con il vino rosso e aggiungere la passata di pomodoro, il mazzetto di erbe aromatiche, pizzico di sale e pepe e qualche bicchiere d'acqua. Far cuocere a fiamma dolce con coperchio per circa 1 ora, regolare alla fine di sale. In una padella scaldare 4 cucchiari di olio ed aggiungere le cipolle tagliate a fette, rosolare per 5 minuti e sfumare con il vino bianco, aggiungere un bicchiere d'acqua ed un pizzico di sale, far cuocere a fiamma media fino a farle appassire, appena fredde, aggiungere una manciata di pecorino e regolare di sale. In una pentola con abbondante acqua salata, cuocere la pasta a metà cottura, scolare e versare in una ciotola. Aggiungere il sugo, il pecorino e i cubettini di

caciotta. Amalgamare il tutto e riempire i tegamini di terracotta. Formare in superficie uno strato di cipolla, aggiungere dei cubettini di caciotta, del pecorino, pane grattugiato ed un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocere a 200 °C per circa 30 minuti, fin quando non si sarà formata in superficie una crosticina dorata. Servire calda.

Vino consigliato

Vino rosso Nero d'Avola