

In Cucina con...  
**PASTIFICIO  
MILAZZO**

**IL NOSTRO  
RICETTARIO**

Tradizioni  
di Sicilia

Sapori di Sicilia





# I PIATTI

## Tradizioni di Sicilia

---

- Conchiglioni freddi con tartare di gamberi e cozze
- Paccheri con ricotta, germogli di spinaci, tartare di pomodoro su salsa allo zafferano
- Rigatoni con pesto di pomodori secchi e zucchine croccanti
- Busiate alla trapanese
- Mezzi paccheri con carciofi, olive e crema di mascarpone
- Ferrazzuoli con pesce spada, melanzane e mentuccia
- Fusilloni al pomodorino fresco di pachino
- Pappardelle al sugo di maiale
- Timballo di gnocchetti alla siciliana
- Tagliatelle ai funghi
- Spaccatelle con pomodoro e cozze
- Spaghetti alla chitarra caciocavallo e pepe
- Pennette con broccoli arriminati
- Paccheri rigati con erbetta di campo, guanciaie e ricotta salata
- Tagliatelle al peperoncino con cipollotto stufato su baccalà mantecato
- Tagliatelle al nero di seppia con ricci e crema di carote

Sapori di Sicilia







# CONCHIGLIONI

## freddi con tartare di gamberi e cozze



### Ingredienti

- 300 gr di Conchiglioni
- 300 gr di gamberetto intero
- 50 gr di cozze sgusciate già cotte
- 300 gr di rucola
- 200 gr di olio extravergine
- 100 gr di ghiaccio
- 1 limone
- Sale e pepe
- Peperoncino qb



### Procedimento

Per prima cosa pulite i gamberetti: rimuovete la testa e il carapace e tritate grossolanamente, condite con delle zeste di limone sale e peperoncino.

In una ciotola mettete la rucola già pulita, il sale, il ghiaccio e l'olio extravergine, con un mixer ad immersione frullate bene, ottenendo un pesto di colore verde brillante e mettetelo da parte.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela in una ciotola mettendo un filo d'olio e del pepe per dare un tocco di sapore in più. Con un cucchiaino farcite uno alla volta i conchiglioni con la tartare di gamberetti. Adagiati sul piatto e completate con il pesto di rucola e le cozze.

Serviteli e gustateli

Potete decorare il piatto con delle erbe aromatiche oppure delle chips di pasta al nero di seppia.







# PACCHERI

con ricotta, germogli di spinaci,  
tartare di pomodoro su salsa allo zafferano

## Ingredienti

- 300 gr di paccheri lisci
- 500 gr di ricotta fresca
- 50 gr di spinaci in foglia
- 3 pomodori grossi
- 1 limone
- 1 bustina di Zafferano
- Olio extravergine
- Sale e pepe

## Procedimento

Scolate la ricotta fresca mettendo da parte il siero, dividete in due parti uguali la ricotta, condite una parte con una macinata di pepe, scorzette di limone e mettetela in una sac a poche.

In una ciotola metteteci la restante parte della ricotta, la bustina di Zafferano, il siero e con un frullatore ad immersione rendetela cremosa.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata cuocete i paccheri e scolateli al dente.

Farcite la pasta con la farcia di ricotta, sbollentate appena gli spinaci lasciandoli croccanti.

In un piatto piano versate un po' di crema allo zafferano e adagiatevi i paccheri farciti, completate con i germogli di spinaci e il pomodoro precedentemente tagliato a dadini.

Servitela e gustatela.







# RIGATONI

## con pesto di pomodori secchi e zucchine croccanti

### Ingredienti

- 350 gr di rigatoni
- 7 pomodori secchi
- 100 gr di ricotta
- 50 gr di parmigiano
- 40 gr di noci
- Sale
- Pepe
- Olio extravergine qb

### Procedimento

Unite in una ciotola i pomodori secchi, la ricotta, il parmigiano, le noci, l'olio e frullate il tutto.

A parte, tagliate le zucchine in piccoli dadini, saltateli in padella con un giro d'olio extravergine e teneteli da parte. Cuocete nel frattempo la pasta e una volta al dente, scolatela e mantecatela con il pesto di pomodori secchi.

Completate il piatto con le zucchine croccanti per dare colore e croccantezza. Servite e gustate il vostro piatto.







# BUSIATE

## alla trapanese

### Ingredienti

- 350 gr busiate
- 250 gr di pomodori
- 8 foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di pecorino
- 80 gr di mandorle
- Sale e pepe qb
- 150 gr Olio extravergine

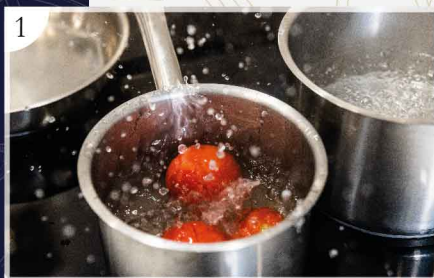
### Procedimento

Per il pesto alla trapanese:  
Sbollentate i pomodori, pelateli tagliateli in quattro e ricavate dei cubetti, su un tagliere tritate a coltello le mandorle, l'aglio e il basilico, poi trasferite il tutto in una ciotola, aggiungendo il pecorino, i pomodori a cubetti e 100 gr di olio. Aggiustate di sale e pepe e fate insaporire bene.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e trasferitela nella padella con il condimento.

Mantecate la pasta con i restanti 50 gr di olio e un mestolo di acqua di cottura.

Servitela e gustatela.







# MEZZI PACCHERI

## con carciofi, olive e crema di mascarpone

### Ingredienti

- 350 gr di mezzi paccheri
- 6 carciofi
- 1 cipollotto
- olio extra vergine d'oliva qb
- 15 olive nere infornate
- 250 gr di mascarpone
- sale e pepe qb

### Procedimento

Eliminate con le mani le foglie più esterne dei carciofi, ripulite il gambo utilizzando un coltellino e divideteli a metà'. Utilizzando la punta del coltellino estraete anche la barbetta interna, a questo punto tagliate i carciofi a fettine. In un tegame rosolate il cipollotto tritato e mettetevi i carciofi cuocete a fiamma bassa sfumando se è necessario con dell'acqua calda di tanto in tanto.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente (conservando un po' di acqua di cottura) versatela nel tegame con i carciofi e iniziate la mantecatura. Nel frattempo preparate la crema al mascarpone mettendolo in una ciotola con 100 gr di acqua di cottura frullandola con un mixer ad immersione.

Versate la crema ottenuta in un piatto creando un nido dentro il quale adagerete la pasta mantecata ai carciofi e completata con le olive nere. Servitela e gustatela.







# FERRAZZUOLI

con pesce spada, melanzana e mentuccia

## Ingredienti

- 350 gr di pasta ferrazzuoli
- 300 gr di pesce spada
- 200 gr di melanzane fritte a cubetti
- 1 cipollotto fresco
- 200 g brodo di pesce
- Mentuccia fresca
- Peperoncino
- Sale e pepe

## Procedimento

Tritate un cipollotto al coltello e mettetelo da parte. Tagliate il pesce spada a cubetti ed iniziate a rosolare in padella il cipollotto con un giro di olio extravergine, aggiungete il pesce spada tagliato a cubetti, il peperoncino e spegnete il fuoco. Coprite con un coperchio in maniera che il pesce cucini con il vapore suo stesso. Aggiungete il brodo di pesce, la melanzana a cubetti frita e la mentuccia e continuate la cottura a fiamma bassa. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela in padella, aumentate la fiamma e mantecate bene. Aggiustate di sale e pepe. Servitela e gustatela.







# FUSILLONI

## al pomodorino fresco di pachino



### Ingredienti

- 350 gr di Fusilloni
- 400 gr di pomodorini freschi (consigliamo pomodorino di Pachino)
- 5 cucchiaini di olio extravergine
- 8 foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- Sale e pepe



### Procedimento

Lavate e sbollentate i pomodorini per 10 secondi circa, scolate e raffreddate immergendoli in una ciotola contenente acqua fredda.

Spellate e tagliateli a spicchi

Fate soffriggere l'aglio con un giro d'olio in una padella, aggiungete i pomodorini, il basilico e continuate la cottura a fuoco basso per 10 minuti circa.

Cuocete nel frattempo la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nella padella contenente i pomodorini, mantecate aggiungendo due cucchiaini di olio, aggiustate di sale e pepe.

Servitela e gustatela.







# PAPPARDELLE al sugo di maiale



## Ingredienti

- 350 gr di Pappardelle
- 40 gr di Lardo di maiale
- 300 gr di Polpa di maiale
- 150 gr di Salsiccia di maiale
- 200 gr di Costine di maiale
- 1 Cipollotto
- 2 Carote
- 1 kg di Pomodori pelati
- Parmigiano facoltativo
- Peperoncino facoltativo
- Pepe nero qb
- 80 gr di Olio extravergine



## Procedimento

Fate scaldare l'olio extravergine in una casseruola capiente, tagliate il lardo a pezzetti ed unitelo all'olio nella casseruola. Nel frattempo tagliate il cipollotto e le carote, quindi unite queste verdure nella casseruola e lasciatele soffriggere. Aromatizzate il soffritto con il pepe e peperoncino ed unite la carne che dovrà rosolare uniformemente. Quando la carne avrà cambiato colore in modo uniforme, sfumate la carne con un bicchiere di vino a piacere, fate evaporare ed aggiungete i pomodori pelati. A questo punto coprite la casseruola con un coperchio e lasciate cuocere il sugo per almeno 1 ora a fuoco basso. Poco prima del termine della cottura del sugo, portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata per la cottura della pasta. Non appena spicca bollore tuffate le pappardelle, nel frattempo spolpate le costine di maiale e mettetele da parte. A cottura al dente, scolate la pasta e tuffatela nel sugo, mantecate il tutto con un filo d'olio, aggiustate di sale e pepe, cospargete di parmigiano e completate con la polpa delle costine. Servite e gustate le pappardelle.







## Timballo di GNOCCHETTI alla siciliana



### Ingredienti

- 350 gr di gnocchetti alla siciliana
- 125 gr di vitello (macinato o pezzettoni)
- 125 gr di maiale (macinato o pezzettoni)
- 500 gr di passata di pomodoro
- 100 gr di pomodori freschi
- 2 carote
- 1 cipollotto fresco
- Olio extravergine
- 150 gr di Pane grattugiato secco
- 150 gr di Caciocavallo
- Sale e pepe



### Procedimento

Preparate il ragù: tritate le carote e il cipollotto, metteteli in un tegame con un giro di olio extravergine. Fate soffriggere per qualche minuto e aggiungete i due tipi di carne o macinato. Fate rosolare la carne bene, versate la passata di pomodoro e i pomodori tagliati a cubetti, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per almeno un'ora. Oleate una teglia dai bordi alti o una tortiera con abbondante olio extravergine e cospargete con il pane grattugiato secco in modo uniforme. Nel frattempo cuocete gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nel tegame della salsa, mantecatela subito con il formaggio grattugiato e un filo d'olio. Accendete il forno a 180° gradi. Versate la pasta nella teglia, livellate bene con il dorso di un cucchiaio e infornate per circa 20 minuti. Quando i bordi e la superficie cominceranno a bruciarsi uscite dal forno la tortiera e lasciate intiepidire per qualche minuto. Sformate il timballo di gnocchetti facendo molto attenzione a non rovinarlo e servitelo.







# TAGLIATELLE ai funghi



## Ingredienti

- 350 gr di tagliatelle
- 450 gr funghi porcini o quelli che preferite
- 200 ml di brodo vegetale
- 100 ml di panna fresca da cucina
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine
- 1 ciuffo di Prezzemolo fresco
- Sale e pepe



## Procedimento

Iniziate a pulire i funghi, senza sciacquarli sotto acqua, ma eliminando la terra strofinando con un panno umido. Affettate i funghi, adagiateli in padella con l'aglio sbucciato e leggermente schiacciato, un filo di olio extravergine e trifatolati con prezzemolo finemente tritato per 3-5 minuti massimo, i funghi devono comunque risultare carnosi e intatti. Aggiungete la panna fresca e continuate la cottura per altri 3 minuti. Aggiungete il sale ed il sugo ai funghi è pronto.

Cuocete la pasta al dente, scolatela senza romperla e mettetela nella padella della salsa ai funghi trifolati, stemperate con del brodo vegetale su fuoco dolce. Saltate le tagliatelle ai funghi a fuoco lento, mantenendo di tanto in tanto. Completate con un ciuffo di prezzemolo. Serviteli belli caldi e gustateli.







# SPACCATELLE

## con pomodoro e cozze



### Ingredienti

- 350 gr di Spaccatelle
- 200 gr di pomodori misti
- 1 kg di cozze
- 1 Cipollotto fresco o spicchio d'aglio
- Olio extravergine qb
- 1 noce di burro
- Prezzemolo
- Sale e peperoncino



### Procedimento

Lavate i pomodorini e tagliateli in piccoli dadini.

In una padella versate le cozze già pulite e lavate, coprite in maniera da creare il vapore e facilitare la loro apertura.

Tritate il cipollotto e versatelo in una padella, aggiungete un filo d'olio e fatelo rosolare, aggiungete i pomodorini e continuate la cottura per circa 10 minuti. Aggiungete le cozze sgusciate.

Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, a cottura al dente scolatela e versatela in padella.

Mantecate bene con la noce di burro, aggiustate di sale e peperoncino, guarnite con il prezzemolo.

Servitela e gustatela.







# SPAGHETTI ALLA CHITARRA

## caciocavallo e pepe



### Ingredienti

- 350 gr di spaghetti alla chitarra
- 200 gr di Caciocavallo Ragusano
- 3 gr di Pepe Nero in grani da grattugiare
- 50 gr di guanciale
- 50 gr di burro
- Sale e pepe



### Procedimento

Tagliate a listarelle la fetta di guanciale, a questo punto scaldate una noce di burro in una padella, aggiungete il pepe nero macinato e il guanciale tagliato, fatelo rosolare a fiamma bassa per 7 minuti circa fino a che il grasso non sarà diventato trasparente, mescolate spesso facendo attenzione a non bruciarlo. Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, a cottura al dente tuffate gli spaghetti nella padella e iniziate la mantecatura con due mestoli di acqua di cottura, la restante parte di burro e il caciocavallo grattugiato. Completate gli spaghetti con una spolverata di caciocavallo e pepe nero. Servitela e gustatela.







# PENNETTE

## con broccoli "arriminati"



### Ingredienti

- 350 gr di penne
- 600 gr di broccoli
- 1 cipollotto fresco
- 50 gr di pinoli
- 50 gr di uvetta secca



### Procedimento

Lavate bene i broccoli, divideteli in cimette e lessateli in abbondante acqua salata per 10 minuti.

Nel frattempo ammolate per 5 minuti l'uvetta in acqua calda e tritate il cipollotto. Scaldate un'ampia padella, versate un giro di olio e soffriggete il cipollotto.

Quando questo inizierà a diventare trasparente aggiungete l'uvetta scolata e i pinoli. Scolate i broccoli conservando l'acqua di cottura e versateli subito in padella, aggiungendo anche un mestolo di acqua. Lasciate cuocere a fiamma bassa per un'altra decina di minuti. I broccoli dovranno iniziare a formare una crema morbida. Lessate la pasta nell'acqua in cui avete cotto i broccoli, scolatela al dente e saltatela in padella insieme ai broccoli mantecandola con il restante olio.

Servite subito la vostra pasta con i broccoli arriminati e gustatela.







# PACCHERI RIGATI

con erbe di campo, guanciale e ricotta salata

## Ingredienti

- 350 gr di paccheri
- 40 gr di guanciale
- 100 gr di ricotta salata
- 1 cipollotto
- 500 gr di erbe di campo (sanapo, ortica, cime di rapa)
- 50 gr di burro
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine
- 200 gr di ghiaccio.



## Procedimento

Mondate le erbe di campo e lavatele con cura. In una pentola con abbondante acqua salata sbollentate le erbe, scolatele (conservando l'acqua di cottura per cuocere la pasta) e immergetele immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio in modo da mantenerne il colore verde brillante scolatele appena fredde frullatele con un mixer ad immersione. In un tegame versate il cipollotto tritato con un giro d'olio e rosolatelo, aggiungete il guanciale tagliato a listarelle, il pepe e mantenete a fuoco basso. Nell'acqua di cottura precedentemente conservata cuocete la pasta e scolatela al dente. Versatela nel tegame con il condimento e mantecate aggiungendo un po' di acqua di cottura e la crema di erbe, completate con un filo d'olio e una prima grattugiata di ricotta salata. Servite i paccheri in un piatto completando con una cascata di ricotta salata. Servitela e gustatela.





## TAGLIATELLE AL PEPERONCINO con cipollotto stufato su baccalà mantecato

### Ingredienti

- 350 gr di tagliatelle al peperoncino
- 200 gr di baccalà già ammollato
- 100 gr di cipollotto fresco
- 150 gr di latte
- 80 gr di burro
- Olio extravergine
- Sale e pepe

### Procedimento

Sfilettate il baccalà e tagliatelo in piccoli pezzi, versatelo in un tegame con un filo di olio extravergine e rosolate, non appena la polpa si sfalderà aggiungete il latte e abbassate la fiamma in modo da ottenere una crema di baccalà.

Tagliate il cipollotto a julienne e iniziate a farlo cuocere delicatamente in una padella con un filo d'olio fino a quando diventerà trasparente e morbido. Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, a cottura al dente versatela nella padella del cipollotto e mantecate aggiungendo dell'acqua di cottura e olio extravergine.

Aggiustate di sale e pepe. Prima di servire la pasta, disponete la crema di baccalà sul fondo del piatto e completate con il nido di tagliatelle. Servite e gustatela.







## TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA con ricci e crema di carote

### Ingredienti

- 350 g di Tagliatelle
- 80 g Olio extravergine
- 1 Spicchio d'aglio
- 1 Cucchiaino di peperoncino
- 100 g di polpa di ricci di mare
- Brodo di pesce

Per la Crema di carote

- 200 g Carote fresche
- 400 ml Brodo vegetale
- 1 Cipollotto fresco
- Sale e pepe qb

### Procedimento

Crema di carote:

Tagliate le carote a rondelle e in un tegame aggiungete il cipollotto fresco e un giro d'olio, fatelo rosolare e aggiungete le carote tagliate. Fate cucinare per almeno 20 minuti circa a fuoco lento e frullate ottenendo una crema vellutata priva di grumi.

Per la pasta:

Rosolate con l'olio, l'aglio e il peperoncino, aggiungete poco brodo di pesce e fate ridurre leggermente, quindi procedete con la cottura delle tagliatelle, scolate al dente e saltatele con il condimento precedentemente preparato. Su un piatto fondo disponete la crema di carote precedentemente preparata, sistemate le tagliatelle sulla crema e condite ogni piatto con un'abbondante cucchiata di polpa di ricci completando con il ciuffo di finocchietto. Servitela e gustatela.







# LA COLLEZIONE

## Tradizioni di Sicilia

### Bontà di Sicilia

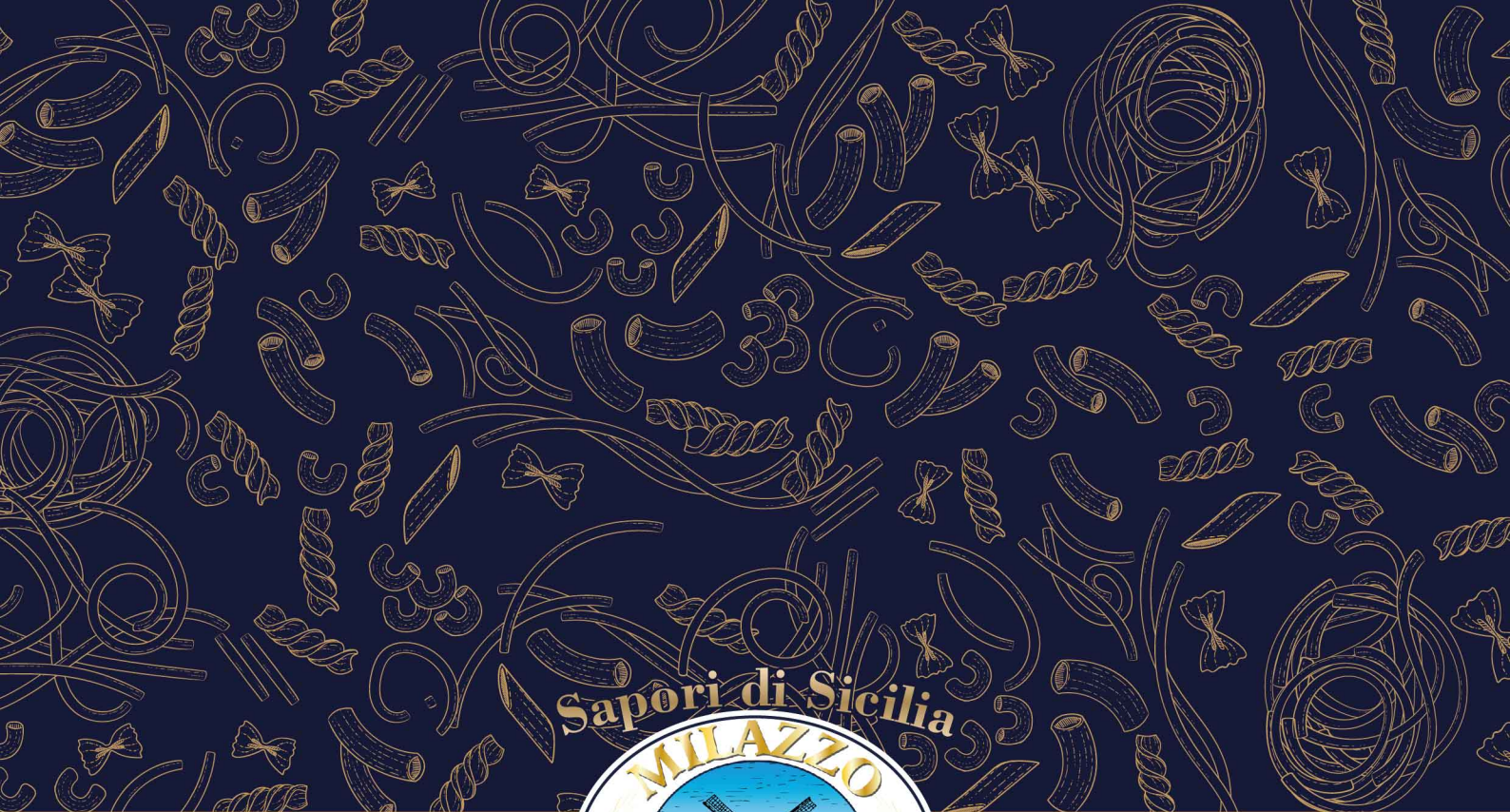
- Conchiglioni freddi con tartare di gamberi e cozze
- Paccheri con ricotta, germogli di spinaci, tartare di pomodoro su salsa allo zafferano
- Rigatoni con pesto di pomodori secchi e zucchine croccanti
- Busiate alla trapanese
- Mezzi paccheri con carciofi, olive e crema di mascarpone
- Ferrazzuoli con pesce spada, melanzane e mentuccia
- Fusilloni al pomodorino fresco di pachino
- Pappardelle al sugo di maiale

### Tesori di Sicilia

- Timballo di gnocchetti alla siciliana
- Tagliatelle ai funghi
- Spaccatelle con pomodoro e cozze
- Spaghetti alla chitarra caciocavallo e pepe
- Pennette con broccoli arriminati
- Paccheri rigati con erbetta di campo, guancialetto e ricotta salata
- Tagliatelle al peperoncino con cipollotto stufato su baccalà mantecato
- Tagliatelle al nero di seppia con ricci e crema di carote







Sapori di Sicilia



[www.pastificiomilazzo.it](http://www.pastificiomilazzo.it)