

Timballo di anelletti siciliani tricolore alla norma (con ricotta salata, salsa di pomodoro e pesto di pistacchio di Bronte)

Pistacchio di Bronte

Colore verde smeraldo brillante, aroma intenso e resinoso e sapore aromatico e pieno, sono le caratteristiche che contraddistinguono questa particolare ed antichissima varietà tipica dei terreni lavici di Bronte da tutti gli altri presenti nell'area mediterranea, da dove ha origine. La raccolta del pistacchio (dal greco Pistakion) a Bronte si effettua rigorosamente a mano e ne preserva il gusto e la qualità, tanto da essere definito "oro verde". L'antichità e la pregevolezza di questa pianta sono attestati già nel libro della Genesi, dove si legge: "Ecco, ho sentito dire che vi è il grano in Egitto. Andate laggiù e comprate per noi....Portate in dono a quell'uomo i prodotti scelti del paese. Balsamo, miele, resine, laudano, mandorle e pistacchi". Per le sue peculiarità, il pistacchio di Bronte è apprezzato nei mercati italiani ed esteri e trova molteplici utilizzi in cucina ed in pasticceria.

Pasta alla Norma

Questa ricetta tipica della cucina catanese in realtà è vanto della cultura gastronomica siciliana, conosciuta in tutto il mondo. Tra le ipotesi più accreditate sembra che a conferire il nome a questa specialità sia stato il commediografo Nino Martoglio, il quale assaggiando questo piatto ed apprezzandone il sapore esclamò: "È proprio una Norma!" paragonandola alla celebre opera del compositore e suo compaesano Vincenzo Bellini. Gli ingredienti sono abbastanza semplici: pomodoro, melanzane, basilico e ricotta salata per un piatto che anche coreograficamente e nei colori ricorda l'elemento principale del territorio catanese, l'Etna. Il rosso per la lava, il nero per la cenere e il bianco per la neve.

Ricotta salata

Formaggio a base di latte ovino, sale e caglio che, dopo un periodo di stagionatura sotto sale, assume consistenza solida ed asciutta, leggermente granulosa, e sapore intenso. Tra i formaggi più antichi presenti in Sicilia, è ingrediente indispensabile della "pasta alla Norma" e di molte altre preparazioni, sia negli antipasti che come accompagnamento ad altre ricette a base di pastasciutta.

Anelletti siciliani

Questo particolare formato di pasta secca, simile ad un piccolo anello, viene utilizzato in Sicilia, e soprattutto a Palermo, per la preparazione di ricchi timballi al forno, piatto tipico della festa e che fa parte del ricettario tradizionale della regione.

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

PER LA SALSA DI POMODORO

Pomodori maturi 1 kg.

Cipolle bianche 1

Aglione 1 spicchi

Sale e zucchero q.b.

(in alternativa: conserva casalinga di salsa di pomodoro al basilico 1 Kg.)

PER IL TIMBALLO

Anelletti siciliani 250 gr.

Melanzane lunghe 6

Ricotta di pecora salata 150 gr.

Olio di girasole 2 litri

Basilico 1 mazzo

Sale q.b.

PER IL PESTO AL PISTACCHIO

Pistacchio di Bronte 200 gr.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare le melanzane, affettarle, aggiungere una manciata di sale e lasciarle riposare in un colapasta con un peso sopra per un paio di ore.

Nel frattempo preparare la salsa al pomodoro. Sbucciare e tritare la cipolla. Lavare i pomodori e dividerli in quattro parti. In un capiente tegame mettere i pomodori, la cipolla e gli spicchi d'aglio schiacciati. Aggiungere un cucchiaio di sale e un cucchiaio di zucchero, qualche foglia di basilico lavata e spezzata e lasciare cuocere a fuoco lento per almeno un'ora. A cottura ultimata, passare al setaccio, raccogliere la salsa in una ciotola, condire con olio extra vergine di oliva e foglie di basilico fresco.

Preparate il pesto di pistacchio. Pelate i pistacchi e tritateli con un coltello. Frullateli aggiungendo un bicchiere di olio extra vergine di oliva a filo ed un pizzico di sale. Risciacquare le melanzane, asciugarle e friggerle in una padella antiaderente dove avrete precedentemente fatto scaldare l'olio di girasole. Scolarle su carta da cucina per perdere l'unto in eccesso e tenerle da parte.

Cuocere gli anelletti in abbondante acqua bollente salata e scolarli al dente. Condirli con metà della salsa di pomodoro e metà della ricotta salata grattugiata.

Spennellare con l'olio l'interno di cinque stampini da timballo monoporzione e rivestirli con le fette di melanzane. Disporre all'interno, lungo l'intera superficie, il pesto di pistacchio, quindi aggiungere gli anelletti. Pareggiare la base, ripiegare le melanzane sul fondo del timballo in modo da ricoprire per intero la base. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti circa.

Sformare i timballi e adagiarli sui piatti dopo averne nappato la superficie con un cucchiaio di salsa di pomodoro. Completare con altra ricotta grattugiata, il pesto di pistacchio, qualche pistacchio tritato e profumare con qualche foglia di basilico.