

LE RICETTE DI

FAMIGLIA & DELLA TRADIZIONE

A CURA DI
TERESA ARMETTA

CACCAVELLA DI GRAGNANO AI BROCCOLI

 #caccavellavastedda #ricettariovastedda

Teresa Armetta



Secondo



4 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Caccavelle	N° 6
Piccolo broccolo siciliano	N° 1
Filetti di acciuga sott'olio	N° 2
Uva passa e pinoli	80 gr
Cipolla piccola	N° 1
Zafferano	QB
Olio EVO	QB
Sale	QB
Pepe	QB

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ESECUZIONE



Sbollentare il broccolo, tagliato a cimette, in acqua poco salata.

In una padella stufare la cipolla tritata assieme a passolini e pinoli con 2 cucchiaini di olio EVO. Appena imbrionita la cipolla (nel frattempo la passolina si sarà gonfiata) aggiungere i filetti di acciuga/alici sgocciolati e lasciare sciogliere bene.

Con la schiumarola aggiungere al soffritto le cime di broccolo sbollentate, lasciando da parte l'acqua di cottura che servirà per sbollentare la pasta, allungata con acqua liscia se serve.

Aggiungere poco zafferano e lasciare insaporire per pochi minuti aggiungendo un mestolo di acqua di cottura del broccolo se il condimento risultasse asciutto.

In una pentola larga riempita con 3 litri di acqua (con circa 30 gr di sale ed un cucchiaino di olio EVO) cuocere, una alla volta, le caccavelle.

Completare riempiendo le caccavelle con il condimento preparato, senza parsimonia; quindi ricoprire con la Vastedda e passare nel forno caldo 180° C per "addolcire" il piatto.



La "Caccavella" si presta anche a svariati ripieni; è un formato di pasta speciale e come altri formati prodotti a Gragnano vanta la certificazione IGP (identificazione geografica protetta).



consorziovastedda #caccavellavastedda #ricettariovastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettariovastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

CROSTINO DI BOTTARGA

 #crostinovastedda #ricettariovastedda

Giancarlo Lo Sicco



Antipasto



4 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP	4 fette
Pane casereccio	4 fette
Bottarga di tonno	4 fette
Olio EVO	QB
Limone a fette	QB
Pepe	QB

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PREPARAZIONE



5'

COTTURA



5'

 Disporre, sulla fetta di pane, nell'ordine: la bottarga, una fettina di limone e la Vastedda.

Passare in forno a 180° C sino ad ammorbidire la Vastedda.

Gustare con un filo d'olio e pepe macinato al momento.

 Promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio sono stati il filo conduttore della vita di Giancarlo Lo Sicco, giornalista enogastronomico. In questo testo che propone tante sfaccettature della Vastedda a tavola mi piace proporre una sua ricetta quale omaggio per il suo impegno a sostegno delle produzioni siciliane di alta gamma quale è la Vastedda della Valle del Belice DOP!



consorziovastedda #crostinovastedda #ricettariovastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettariovastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

BIGNÈ SALATI CON FONDUTA

 #bignevastedda #ricettariovastedda

Marta Lo Sicco


Piatto unico


4 persone


Economica


Difficoltà media

INGREDIENTI

Pasta choux

Acqua	500 ml
Burro	125 gr
Farina	200 gr
Uova	N° 3

Fonduta

Vastedda Valle del Belice DOP	300 gr
Crema di latte	150 gr

Farcitura

Zucca	QB
Patate	QB
Olio EVO	QB
Sale	QB
Pepe	QB
Cipolla	QB

PREPARAZIONE  20'

COTTURA  15'

Pasta choux

In una casseruola mettere acqua e burro e portare a bollore. Fuori dal fuoco aggiungere di colpo la farina e fare cuocere la massa finché si stacca dalle pareti del tegame (deve crearsi una patina biancastra sul fondo del tegame).

Lasciare raffreddare e aggiungere un uovo per volta, avendo cura che il precedente sia stato già assorbito del tutto.

Ricavarne dei ciuffetti aiutandosi con la tasca da pasticceria e disporli su una teglia rivestita con carta da forno avendo cura di distanziarli (in cottura aumentano il loro volume). Infornare a 180° C per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare in forno spento.

Fonduta

Scaldare la crema di latte sino al bollore. Aggiungere, a fuoco spento, la Vastedda grattugiata.

Versarla dunque sugli choux precedentemente farciti con la crema di zucca e patate.

Completare con mandorle e scorza di agrumi. Servire caldo.

 Marta Lo Sicco, figlia d'arte segue con passione le orme del papà Giancarlo, portando avanti progetti di educazione alimentare per avvicinare i più piccoli alle tradizioni culinarie siciliane.



consorziovastedda #bignevastedda #ricettariovastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettariovastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

FINGER FOOD

#anellettivastedda #ricettariovastedda



Francesca Bacile



Secondo



4 persone



Ricercata



Difficoltà media

INGREDIENTI

Involentino di zucchine marinate

Vastedda Valle del Belice DOP	100 gr
Zucchine genovesi	8 fette
Pancetta	8 fette
Olio, limone, sale marino	QB
Insalata verde (per guarnire)	QB

Involentino di speck

Vastedda Valle del Belice DOP	8 fette
Speck	8 fette

Bocconcini alla siciliana

Vastedda Valle del Belice DOP	8 tocchetti
Vastedda Valle del Belice DOP	50 gr
Fetta di carne di circa 6x5 cm	8 fette
Passolina e pinoli	50 gr
Pangrattato	QB
Cipolla	QB
Olio EVO	QB
Sugo di pomodoro	250 ml

ESECUZIONE



20'

Involentino di zucchine marinate

Affettare le zucchine nel senso della lunghezza e marinarle per 10 minuti in un battuto di olio, limone e sale.

Su ogni fetta di zuccina disporre la pancetta e formare l'involentino, rigirarlo nella Vastedda grattugiata finemente e servire su un letto di insalatina verde.

Piatto da servire freddo, si presta ad essere preparato in anticipo e conservato in frigo.

Involentino di speck con tocchetti di Vastedda

Arrotolare insieme i 2 ingredienti e servire. Possono essere preparati in anticipo e conservati in frigo.

Bocconcini alla siciliana

La cucina siciliana vanta un largo uso di ripieni, più o meno poveri, in questa ricetta di facile realizzazione ne proponiamo uno tra i più semplici.

Unire gli ingredienti ai quali, a piacere, si possono aggiungere anche tocchetti di salumi.

Stese le fettine di carne, porre al centro un cucchiaino di condimento e avvolgere formando un involtino. Fermare i lembi con uno stuzzicadenti per evitare che la farcia possa fuoriuscire in cottura. In un tegame basso porre gli involtini a cuocere ben coperti per circa 20 minuti; servire freddi con la loro salsa di cottura e ultimare con una spolverata di Vastedda grattugiata.

INVOLTINI DI MAIALINO ALL'ARANCIA

 #involtinivastedda #ricettariovastedda

Francesca Bacile


Secondo


4 persone


Economica


Difficoltà media

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP	N° 3
Maialino (fette sottili)	500 gr
Cipolla	50 gr
Pangrattato	100 gr
Arancia (succo e scorza)	N° 1
Olio EVO	QB

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PREPARAZIONE



20'

COTTURA



15'

 In una padella piuttosto grande, rosolare in olio di oliva cipolla cubettata, pangrattato e Vastedda grattugiata.

Aggiungere succo d'arancia e scorza di arancia grattugiata.

Farcire le fettine.

Panarle con olio EVO e pangrattato.

Cuocere in forno a 180° C per 15 minuti.

Servire caldo.



Piatto veloce e di facile realizzazione, rivisitato dalla tradizione siciliana. La ricetta nasce dal connubio di due Presidi Slow Food: Vastedda e Suino Nero dei Nebrodi, maialino di ottime qualità organolettiche, le cui carni sono consigliate per aumentare i livelli di HDL (colesterolo buono).

Francesca Bacile, profonda conoscitrice del panorama enogastronomico di qualità, porta avanti un costante lavoro di ricerca e sperimentazione, reinterpretando in abbinamenti innovativi e nuove ricette, la migliore produzione del territorio.

ARANCINVASTEDDA

PERSONALISSIMA INTERPRETAZIONE DELLA TRADIZIONALE
ARANCINA PALERMITANA



#arancinvastedda #ricettariovastedda

Teresa Armetta



Piatto unico



4 persone



Economica



Difficoltà media

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP N. 1
*Fetta circolare spessa 5 mm ca.
tagliata con affettatrice.*

Lega per friggere QB
*Farina e acqua miscelate insieme
in un composto consistente*

Pangrattato QB

Olio EVO QB

Esempi di condimenti

Riso e ragù

Pasta e sugo

Cous Cous alle verdure

Crema dolce di ricotta

Sugo al pesce spada e melanzane

PREPARAZIONE 1 h COTTURA 5'



La versatilità della Vastedda è favorita dalla sua forma che si presta a dare vita a fette circolari; saranno queste fette che abbracceranno le svariate e fantasiose farciture per la realizzazione di arancine alternative e ricche di gusto!

Per realizzare l'arancinvastedda poggiare nel palmo della mano la fetta di Vastedda, eventualmente immersa velocemente in acqua tiepida per renderla più malleabile.

Posta la fetta di Vastedda sul palmo della mano farcire a piacimento, richiudere a mo' di palla la fetta ed il suo ripieno e passare nella lega, nel pangrattato e friggere.

L'arancinvastedda si può anche scaldare in forno alla temperatura di 170° C per 4 minuti.



Montalbano ha reso onore agli "arancini" al maschile nel catanese, io da mamma e donna sottolineo che l'arancinvastedda è tonda e femmina!



[consorziovastedda](#) [#arancinvastedda](#) [#ricettariovastedda](#)



Cerca le ricette su Instagram
[#ricettariovastedda](#)



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

INSALATA D'INVERNO

 #insalatavastedda #ricettariovastedda

Teresa Armetta



Contorno



4 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP	100 gr
Finocchi	N° 1
Arancia	N° 1
Insalata verde	QB
Melagrana	N° 1
Tocchetti di pane casereccio	QB
Olive bianche e nere a piacere	QB
Aringa sciocca	50 gr
Semi di sesamo	QB
Olio EVO	QB
Pepe	QB

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

ESECUZIONE 15'

 **Nettare i finocchi (avendo cura di conservare le coste più esterne che fungeranno da contenitore).**

Tagliare a julienne l'insalata, aggiungervi i tocchetti di Vastedda, gli spicchi d'arancia tagliati a metà, la melagrana, le olive snocciolate e l'aringa sciocca a pezzi.

Condire con un'emulsione di olio EVO e succo d'arancia in rapporto di 2 a 1.

Suddividere l'insalata nelle coste già pulite ed asciutte del finocchio e completare con una manciata di semi di sesamo.

Gustare con tocchetti di pane casereccio.



consorziovastedda #insalatavastedda #ricettariovastedda



**Cerca le ricette su Instagram
#ricettariovastedda**



**Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta**

ANELLETTI ALLA SICILIANA

 #anellettivastedda #ricettariovastedda

Teresa Armetta


Piatto Unico


8 persone


Ricercata


Difficoltà media

INGREDIENTI

Anelletti	1 kg
Per il sugo	
Macinato (suino e vaccino)	500 gr
Carota	N° 1
Costa di sedano priva di foglie	N° 1
Bicchiere di vino	N° 1
Cipolla	N° 1
Conserva di pomodoro	2 lt
Cucchiaino di conc. di pomodoro	N. 1
Cannella in polvere	QB
Per il timballo	
Vastedda Valle del Belice DOP	400 gr
Uova crude	N° 2
Uova sode	N° 2
Prosciutto o salame	100 gr
Pangrattato	QB
Burro	QB
Olio EVO	QB

PREPARAZIONE



30'

COTTURA



20'

 Preparare il sugo soffriggendo le verdure tagliate a tocchetti molto piccoli assieme alla carne trita.

Appena la carne avrà perso il colore rosso tipico del crudo spargere abbondante cannella in polvere, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro e sfumare con il vino (il nero d'Avola è l'ideale). Completare con uno dei 2 litri di salsa.

Cuocere la pasta e maneggiare con 2 uova battute con un poco di pepe ed aggiungere la salsa lasciata precedentemente da parte.

Preparare una teglia unta e spolverata di pangrattato e riporla in frigo a raffreddare, quindi realizzare il timballo mettendo un primo strato di anelletti e farcire in mezzo con salumi e Vastedda.

La tradizione vuole che si aggiunga anche qualche piccolo tocchetto di burro. Ricoprire con il resto della pasta, Vastedda grattugiata e pangrattato.

Ultimare con qualche fiocchetto di burro oppure con un filo di olio EVO e passare a forno a 180° C per 20 minuti.

Lasciare intiepidire appena e servire.



Buonissima anche dopo qualche ora.



consorzioastedda #anellettivastedda #ricettarioastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettarioastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

SPUNTINO CONTADINO



#spuntinovastedda #ricettariovastedda

Teresa Armetta



Antipasto



6 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP	100 gr
Pane Casereccio (Fette)	N° 6
<i>Realizzato con farine di grani antichi siciliani.</i>	
Ficho d'India	N° 2

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ESECUZIONE 15'



Disporre sulle fette di pane, il ficodindia a fette e, a seguire, la Vastedda.

Un'altra versione prevede il pane a tocchetti infilzato in spiedini ed alternato a ficodindia, anch'esso a cubetti e altra frutta.



Ficodindia frutto ricco di antiossidanti e vitamine oltre che importanti sali minerali. Il ficodindia è tra i frutti siciliani più famosi; in commercio esistono già despinati, in ogni caso basta immergerli in acqua e sbucciarli non sarà un problema.



Per sbucciare i ficodindia: tagliare le due estremità ai poli d'el frutto, incidere al centro la scorza ed estrarne la polpa.



consorziovastedda #spuntinovastedda #ricettariovastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettariovastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

RISOTTO AGLI AGRUMI

 #risottovastedda #ricettariovastedda

Andy Luotto



Primo



4 persone



Ricercata



Difficoltà media

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP	150 gr
Riso carnaroli	350 gr
Bottiglia di birra chiara	N° 1
Limoni	N° 3
Arance	N° 2
Costa di sedano	N° 1
Scalogni	N° 2
Burro	50 gr
Olio EVO	QB
Parmigiano o pecorino	50 gr
Brodo vegetale	QB
Melograno	N° 1

APPUNTI

.....
.....
.....
.....

ESECUZIONE 30'

 Nel tegame appena unto con poco olio EVO tostare il riso e aggiungere poca cipolla bianca tritata e un po' di sedano (per dare freschezza).

Quindi profumare con la scorza d'arancia e sfumare con la birra. Aggiungere il brodo man mano che serve e ancora scorza di arancia e di limone.

Mantecare con burro molto freddo e Vastedda grattugiata grossolanamente. Importante che questo passaggio venga fatto a fuoco spento in modo da non far filare la vastedda.

Per dare cremosità, aggiungere parmigiano o pecorino grattugiato.

Impiattare aggiungendo grani di melograno e scorza di agrumi grattugiata.



Ricetta tratta dalla videoricetta interpretata da Andy Luotto; la trovate nella sezione media del sito www.consortiovastedda.it

Attore di fama internazionale e cuoco, affascinato dalle caratteristiche della Vastedda della Valle del Belice DOP non ha resistito alla tentazione di inserirla nei suoi piatti.

MOUSSE DI CILIEGIE



#moussevastedda #ricettariovastedda

Andy Luotto



Dessert



4 persone



Ricercata



Difficoltà media

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP	200 gr
Ricotta o latte di pecora	200 gr
Cucchiari di miele di ape nera	N° 2
Ciliegie	600 gr
Pistacchi	50 gr
Zucchero	QB
Marsala	QB
Cannella in polvere	QB
Marsala (o Cognac)	QB
Scorza di arancia	QB

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

ESECUZIONE



Denocciolare le ciliegie, scelte piuttosto sode, e caramellarle in padella con poco marsala e una generosa cucchiata di zucchero, avendo cura che non scuociano.

Unire alla ricotta la Vastedda grattugiata, del miele neutro ma molto intenso ed un cucchiaino di marsala. Amalgamare velocemente, aiutandosi con il minipimer.

In un bicchiere largo alternare strati di ciliegie caramellate a strati di crema aiutandosi con la sacca da pasticceria.

Completare con granella di pistacchio, scorza di arancia tagliata a julienne e cannella.



Ricetta tratta dalla videoricetta interpretata da Andy Luotto; la trovate nella sezione media del sito www.consorziovastedda.it

TARTINE RUSTICHE

 #tartinevastedda #ricettariovastedda

Franco Fazio


Antipasto


4 persone


Economica


Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP 300 gr
Pane casereccio 500 gr
Mortadella 200 gr

APPUNTI

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ESECUZIONE  15'



Dalla pagnotta di pane casereccio togliere la crosta.

Affettare con affettatrice e farcire con mortadella e Vastedda e arrotolare, tagliando girelle di circa 3 centimetri.

Porle una accanto all'altra in un piatto di portata.



Tartine gradite agli occhi ed al palato. Bastano delle fettine di pane prive della crosta, fantasia, buoni ingredienti ed ecco le tartine rustiche.

Franco Fazio, contadino prestatò alla ristorazione, ha ideato queste delizie in onore della Vastedda.



consorzioastedda #tartinevastedda #ricettariovastedda



**Cerca le ricette su Instagram
#ricettariovastedda**



**Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta**

TORTA SALATA

 #tortasalatavastedda #ricettariovastedda

Marco Bianchi



Piatto unico



4 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Torta salata

Farina integrale	400 gr
Farina 00	100 gr
Bustina di lievito disidratato	N° 1
Acqua	300 cl
Cucchiaini di olio EVO	N° 3

Farcitura

Vastedda Valle del Belice DOP	200 gr
Mazzetto di coste	N° 1
Cipolle bianche	N° 2
Pepe nero macinato grosso	QB
Pomodori secchi	N° 5

APPUNTI

.....

.....

.....

PREPARAZIONE



2 h

COTTURA



30'



Preparare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa 1 ora e mezza; nel frattempo affettare le cipolle finemente e stufarle in una padella antiaderente insieme alle coste tagliate grossolanamente con 2 cucchiaini di acqua due cucchiaini di olio EVO.

Aggiungere pomodori secchi tritati e il pepe.

Tagliare a listarelle la Vastedda e metterla da parte.

Trascorso il tempo di lievitazione stendere la pasta lievitata in una tortiera e creare dei bordi.

Disporre le listarelle di formaggio sulla base, quindi ripiegare i bordi in modo tale da inglobare le listarelle di formaggio.

Riempire dunque tutta la base con la verdura saltata in padella e aggiungere in superficie qualche cubetto di formaggio e infornare per 30 minuti a 200° C.



Torta salata creata per valorizzare il gustoso sapore della Vastedda della Valle del Belice DOP da Marco Bianchi, chef scienziato, da sempre impegnato nella promozione di una corretta alimentazione.



consorzioastedda #tortasalatavastedda #ricettarioastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettarioastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

MINISTRA DI SCAROLA

 #minestravastedda #ricettariovastedda

Teresa Armetta



Primo



4 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Mazzetti di scarola	N° 6
Polpa di pomodoro pelato	250 gr
Aglione di Nubia (spicchi)	N° 4
Fettuccine spezzate	200 gr

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ESECUZIONE 15'

 Porre in una pentola capiente circa 3 litri di acqua, il pomodoro e l'aglio.

A temperatura di bollore aggiungere la verdura nettata e tagliata.

Dopo circa 10 minuti la verdura sarà cotta, aggiungere quindi la pasta e cuocere secondo i tempi previsti dal formato.

Impiattare e completare con una generosa grattugiata di Vastedda della Valle del Belice DOP.

 **Minestra amata da adulti e bambini grazie al gusto delicato e burroso della Vastedda.**

Una curiosità: la tecnica di preparazione della Vastedda prevede l'uso di un piatto che ne determini la forma lenticolare. I piatti dei produttori che fanno capo al Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP, sono stati studiati e realizzati per garantire la perfetta forma stabilita dal disciplinare DOP.



consorzioastedda #minestravastedda #ricettarioastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettarioastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

SPAGHETTI INTEGRALI AGLI AGRUMI

 #spaghettivastedda #ricettariovastedda

Teresa Armetta



Primo



4 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP <i>Grattugiata</i>	100 gr
Ricotta di pecora	200 gr
Spaghetti integrali	250 gr
Scorza di arancia	QB
Limone	QB
Pepe	QB

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ESECUZIONE 15'



Cuocere la pasta al dente.

Maneggiare con ricotta fresca di pecora e Vastedda.

Impiattare completando con generosa grattugiata di scorza di agrumi e pepe macinato al momento.



Primo piatto semplice e velocissimo da realizzare.

Suggerimento: appena cotta la pasta, prima di condirla, sciacquarla in acqua corrente.

La Vastedda della Valle del Belice DOP è un formaggio straordinario per fragranza, suadenza e intensità gustativa, la Vastedda va consumata freschissima: dopo circa un'ora dalla formatura è pronta per il consumo. È delicatamente profumata e in bocca prevale una nota di burro con sottofondo di erbe della Valle del Belice, come le graminacee e la valeriana.



consorzioastedda #spaghettivastedda #ricettarioastedda



Cerca le ricette su Instagram
#ricettarioastedda



Posta su Instagram il tuo
piatto e tagga la tua ricetta

GRICIARMETTA

#risottovastedda #ricettariovastedda



Angelo Armetta



Primo



4 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Vastedda Valle del Belice DOP	100 gr
Bucatini	250 gr
Guanciale a dadini	100 gr
Sale	QB
Pepe	QB
Peperoncino	QB

APPUNTI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ESECUZIONE



20'

In padella a fuoco moderato lasciare rosolare il guanciale fino a che diventi appena croccante.

Cuocere la pasta al dente e maneggiare nella stessa padella con il guanciale.

Aggiungere la Vastedda grattugiata e regolare di pepe e peperoncino.

L'amatriciana in bianco, gricia o griscia, nella versione con Vastedda è una ricetta di Angelo Armetta, Maestro Assaggiatore di Formaggi Onaf e titolare di una storica salumeria del capoluogo siciliano, riconosciuta da Slow Food "Locale del Buon Formaggio".



La Vastedda della Valle del Belice DOP non presenta marchiature sul formaggio; a garantire la sua autenticità l'etichetta del Consorzio di tutela. Solo la presenza dei marchi DOP e Presidio Slow Food garantisce il suo sapore autentico.

TORTELLI MANTOVANI

 #tortellivastedda #ricettariovastedda

Gabriella Campanini



Primo



10 persone



Economica



Difficoltà bassa

INGREDIENTI

Sfoglia

Farina bianca 300 gr

Farina di semola 300 gr

Uova N° 6

Ripieno

Vastedda Valle del Belice DOP 200 gr

Zucca (al netto degli scarti) 1 kg

Amaretti 200 gr

Mostarda mantovana 200 gr

Scorza di limone QB

Noce moscata QB

Sale QB

APPUNTI

.....
.....
.....

PREPARAZIONE



30'

COTTURA



5'



Cuocere la zucca 2 giorni prima e metterla a scolare in modo che perda l'umidità della cottura.

In una capiente ciotola amalgamare alla zucca cotta tutti gli altri ingredienti per il ripieno.

Impastare la sfoglia e stenderla abbastanza sottile.

Distribuire il ripieno preparato distanziandolo (di circa 5 cm).

Ripiegare la sfoglia avendo cura di fare uscire l'aria e ricavare i tortelli tagliando i margini con una rotella.

Cuocerli in acqua salata per qualche minuto.

Estrarre con una schiumaiola e sistemare nel piatto di portata.

Condire con salsa di pomodoro e Vastedda grattugiata.



La ricetta è della signora Gabriella Campanini, mamma e nonna, appassionata dei prodotti Siciliani e della tradizione Mantovana, si è divertita a preparare con la Vastedda una tortello che tra Sicilia e Lombardia; prova della versatilità di un grande prodotto quale è la Vastedda della Valle del Belice DOP!