



Cestini di riso con frittella quasi siciliana

STAVOLTA GIOCO IN CASA! L'OLIO È SICILIANO COME ME. ANZI, L'OLIO VIENE ESATTAMENTE DA DOVE VIENE MIO PADRE: CASTELVETRANO (TP).

Ed è lo stesso sapore che da ben...tot anni io continuo a sentire nel mio palato, per cui mi ero convinta che fosse il più buono in assoluto!

E devo confessare, ma forse il mio è solo campanilismo, continuo a pensare che sia il più buono, nonostante gli altri olii che ho provato mi abbiano stupito molto piacevolmente.

Sebbene sia il sapore che accompagna tutti i piatti della mia vita, questo olio mi ha riportato indietro di tanti anni. Ho ripensato al mio papà, che non c'è più, a quando tornava a casa con le latte di olio da 5 litri, tutto contento del buon raccolto, quando mi portava nella sua terra e mi mostrava orgoglioso quegli ulivi. I miei fratelli, molto più grandi di me, hanno trascorso tante estati in quella casa. Io, invece mai. Mia nonna era anziana e andavo a trovarla di tanto in tanto, ma più spesso era lei che stava da noi...

Poi, vendemmo il podere; per noi cittadini non era facile occuparsene. Ma mio padre tornava ogni anno lì a comprare quell'olio, così come io faccio adesso. Mio padre, adesso, riposa lì, in quella terra che ha tanto amato, nella cappella di famiglia dei suoi avi, che sono stati baroni e possidenti terrieri e che hanno usato, da sempre quell'olio.

Cestino di riso con frittella siciliana e ricotta

La frittella, a Palermo, è un contorno primaverile composto di fave, piselli e carciofi. Mia mamma, che è di Agrigento, l'ha sempre chiamata "pitotta", ma io non ho mai capito se è il vero nome in agrigentino o solo il modo in cui mio fratello (il più grande) la chiamava da piccolo.

In ogni caso, in questo periodo è un fiorire di frittelle in tutte le case siciliane e in tutti i ristoranti di cucina tipica siciliana. Solo che io avevo appena comprato degli ottimi topinambur biologici... e i topinambur, si sa, sanno di carciofo (che i miei pargoli odiano), ma hanno l'aspetto delle patate (che i miei pargoli adorano)... E così ho deciso che avrei sostituito i carciofi con i topinambur, per fare felici tutti! Inoltre, sempre in questo periodo, in Sicilia, si mangia, in quantità industriale, pasta con le fave e la ricotta... E così ho trasformato due piatti in uno ed è diventato un antipasto, che può benissimo essere servito come finger food!

Ingredienti:

Sfoglia di riso (adatta ai celiaci) uno a commensale

300 gr di piselli freschi sbucciati

300 gr di fave fresche sbucciate

300 gr di topinambur

ricotta di pecora q.b.

olio extravergine d'oliva Centonze, Case di Latomie

3 scalogni



sale e pepe
prezzemolo

Sbucciate i legumi e pelate i topinambur, e riduceteli a tocchetti piccoli. In tre casseruole diverse fate scaldare dell'olio e quindi rosolate gli scalogni tritati. In due aggiungete l'acqua e portate ad ebollizione, quindi calate i piselli e le fave e fate cuocere fino a quando non vi sembreranno cotte a sufficienza. Nell'altra, invece, fate stufare lo scalogno insieme al topinambur, quindi aggiungete un po' d'acqua fino a coprire il tubero e fate cuocere con un coperchio.

Salate e pepate il tutto. Quando sarà tutto freddo unite e mescolate per amalgamare i tre ingredienti, quindi aggiungete la ricotta ben sgocciolata.

Prendete la sfoglia di riso e bagnatela con dell'acqua messa su un piatto e adagiatela su pirottini mono porzione. Mettete in forno a 180° per una decina di minuti. Sfornate e fate raffreddare (ci vogliono pochi minuti). Quando il cestino sarà freddo, riempite con la frittella, spolverizzate con prezzemolo e completate con un filo d'olio.

Leggi il post su [Cardamomo&Co](#)