



ADA PARISI,
NOTIZIE E FORNELLI

Non un blog di cucina siciliana ma un blog di cucina fatto da siciliani creativi. O meglio, opera di una siciliana creativa in cucina: Ada Parisi. Giornalista, messinese che vive fuori dall'Isola da 14 anni, classe 1975, Ada adora cucinare e con il fratello Riccardo, l'anima informatica dei due, ha messo su il blog www.sicilianicreativiincucina.it. Messo on line lo scorso gennaio, il blog ogni giorno si arricchisce di una ricetta che Ada pensa, rivisita, realizza e poi pubblica e che il suo compagno Gianluca Atzeni fotografa. «Mi sono imposta di pubblicare una ricetta al giorno per almeno il primo anno - racconta Ada -. Il mio obiettivo è fare un blog che acquisisca notorietà e che faccia venir fuori la mia idea di cucina». Le ricette che Ada propone non sono le classiche della tradizione siciliana, c'è sempre una creatività nuova, una ristrutturazione, alcune sono interamente ideate da lei, nella filosofia della cucina sostenibile e di stagione. Per lei che si definisce «un'arancinara» e che ha nel pesce «il core business», il blog è infatti un'occasione «per spiegare cos'è sostenibile in cucina e cos'è salutare per il corpo e per l'ambiente. È un nostro dovere». Il blog ha già un buon seguito, circa 60mila visite al mese e molti utenti anche stranieri. Di recente la sua ricetta minicake di piselli, fave e patate ha vinto un contest lanciato da Repubblica in occasione del meeting di architettura sostenibile / Maestri del paesaggio a Bergamo.



CREATIVITÀ siciliana

SAPORI DI MARE E DI CAMPAGNA.
DUE RICETTE DA POTER PRERARE SENZA
ECCESSIVE DIFFICOLTÀ, CON INGREDIENTI
SEMPLICI E DI STAGIONE



SPAGHETTI CON RAGÙ DI CALAMARI, LIMONE E MANDORLE

Ingredienti per 4 persone: 600 gr di calamari dopo averli lavati con cura. Tritare anche l'aglio e il prezzemolo. Lavare i pomodori, fare una incisione a croce sulla sommità e tuffarli per 10 secondi in una casseruola con acqua bollente per facilitare la spellatura: togliere la buccia e farli a filetti. Mettere in una padella antiaderente l'olio, il peperoncino e l'aglio e farli scaldare, unire i calamari e soffriggerli aggiungendo se necessario poca acqua tiepida e poi unire anche i pomodori e parte del prezzemolo tritato e delle zeste di limone. Fare cuocere a fuoco basso per 10 minuti, finché il sugo non si sia ristretto. Nel frattempo, tostare in una padella le scaglie di mandorle e unire la metà al sugo. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente mettendo da parte un

Preparazione: tritare al coltello i calamari dopo averli lavati con cura. Tritare anche l'aglio e il prezzemolo. Lavare i pomodori, fare una incisione a croce sulla sommità e tuffarli per 10 secondi in una casseruola con acqua bollente per facilitare la spellatura: togliere la buccia e farli a filetti. Mettere in una padella antiaderente l'olio, il peperoncino e l'aglio e farli scaldare, unire i calamari e soffriggerli aggiungendo se necessario poca acqua tiepida e poi unire anche i pomodori e parte del prezzemolo tritato e delle zeste di limone. Fare cuocere a fuoco basso per 10 minuti, finché il sugo non si sia ristretto. Nel frattempo, tostare in una padella le scaglie di mandorle e unire la metà al sugo. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente mettendo da parte un

bicchiere dell'acqua di cottura. Unire la pasta al ragù di calamari e farla mantecare aggiungendo piano piano l'acqua di cottura. Servire gli spaghetti guarnendo il piatto con il resto del prezzemolo, delle mandorle tostate e delle zeste di limone.

ZUPPA DI FINOCCHIETTO E PATATE

Ingredienti per 4 persone
Un bel mazzetto di finocchietto selvatico (circa 300 gr), 8 patate medie, due porri, un aglio fresco, un cipollotto fresco, 30 gr di pinoli, 30 gr di uvetta appassita, sale e pepe q.b., 2 filetti di alici sottolio, 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 4 fette di pane casareccio alte un centimetro e mezzo, 250 gr di pecorino sardo Dop semistagionato.

Preparazione: affettare finemente l'aglio fresco, il porro e il cipollotto e farli stufare nell'olio a fuoco basso per circa 10 minuti, unendo se serve poca acqua tiepida, finché non saranno appassiti, quindi unire i filetti di alici schiacciandoli bene con una forchetta in modo che si disfino. Nel frattempo, lavare il finocchietto (tenete da parte 4 cime per la decorazione del piatto) e pulirlo eliminando i gambi che sono troppo duri, poi tritarlo e unirlo al soffritto. Lavare, pelare e fare a cubetti le patate e metterle nella zuppa, aggiungendo anche i pinoli e l'uvetta. Regolare di sale e di pepe e coprire le verdure con acqua calda: fare cuocere per 30 minuti a fuoco basso. Mentre la zuppa cuoce, preriscaldare il forno a 200 gradi, disporre le fette di pane su una placca e distribuirvi sopra il pecorino a fettine: mettere il pane in forno a gratinare finché il formaggio non si sarà fuso dando vita a una crosticina dorata. Servire la zuppa bollente mettendo al centro del piatto una fetta di pane e pecorino e versandovi sopra la minestra. Guarnire con qualche rondella di porro e qualche cima di finocchietto selvatico.