

PASTIFICIO ARTIGIANALE



Pasta di pura semola di grano duro siciliano

*Anelletti
Palermitani*

Pasta di semola
di grano duro
SICILIANO
trafilata in bronzo ed
essiccata lentamente
a bassa temperatura

MADE IN SICILY

10-12
MIN.

gr. 500 e



La ricetta di Peppe Giuffrè:

Pasta alla Paolina
(pasta che broccoli arriminati)

Ingredienti per 6 persone:

500 g di pasta di semola di Campo
1 cavolfiore
1 cucchiaino di concentrato di
pomodoro
1 cipolla, 1 acciuga salata
50 g uva passa, 50 g di pinoli
50 g di ragusano stagionato
50 g di pangrattato e mandorle
tritate
Sale e pepe
Olio extravergine di oliva

Procedimento:

Tagliare una cipolla a fette sottilissime, e farla
dorare in abbondante olio, disciogliere
l'acciuga (pulita e spinata), quindi unire un
cucchiaino di concentrato di pomodoro diluito
in poca acqua, 500 g delle parti più tenere del
cavolfiore precedentemente lessato, l' uva
passa e i pinoli. Regolare con sale e pepe e
cuocere a fiamma bassa, mantecando il tutto
fino a che non risulti uniforme. Lessare la pasta
nell'acqua di cottura dei cavolfiori, scolarla, e
metterla nel tegame della salsa. Amalgamare
per qualche istante a fiamma alta e servire con
croste di ragusano e pangrattato passato in
padella con le mandorle.

Ingredienti:

Semola di grano duro siciliano,
acqua

Da consumarsi preferibilmente entro il:

30 DIC. 2015

Pastificio Artigianale **CAMPO** di Campo Dorotea & C. sas
Via Milano, 359 - 91016 ERICE / NAPOLA (TP) - ITALY
Tel./Fax (+39) 0923.861312 - E-Mail: pastificiocampo@libero.it