



Pasta alla "Malanisa" (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

primi piatti - uvetta - Sicilia

tipico della tradizione palermitana

Ingredienti:

aglio e cipolla soffritti

estratto di pomodoro oppure una scatola di doppio concentrato di pomodoro

un barattolino di acciughine sott'olio

passoline e pinoli (uvetta secca piccolissima)

pangrattato tostato

poco zucchero e pepe nero

Procedimento:

Cuocere una cipolla grattugiata con poca acqua e dopo soffriggerla con olio. Aggiungere uno spicchio d'aglio sminuzzato piccolissimo.

Nel soffritto sciogliere le acciughe (la tradizione vuole che siano sarde salate), aggiungere passoline e pinoli, estratto o concentrato di pomodoro e acqua q.b. ad ottenere la consistenza di un sugo vellutato. Mentre la pasta cuoce preparate in una padella del pangrattato tostato con un gocciolo di olio d'oliva, un pizzico di sale, pepe e un cucchiaino di zucchero. Rimescolate continuamente e vigilate perchè si tosta da bruciarsi sotto i vostri occhi. Togliete dal fornello anche se spento perchè col calore residuo si brucia ugualmente. Condire la pasta (rigorosamente Margherita, ma non so se la conoscete) e aggiungere "la mollica" cioè il pangrattato preparato prima, a mò di formaggio grattugiato.

La "mollica atturrata" nasce come sostituto economico del formaggio per condire la pastasciutta. Ancora in uso in piatti particolari come questo dove è insostituibile.

