



ADOC APS CATANIA

RICETTE CONDIVISE

SAPORI DELLA NOSTRA
TERRA

Paste di mandorla
Ricetta di Claudio

Sede operativa
Adrano

Ingredienti :

1/2 kg di mandorle pelate

1/2 kg di zucchero

200 gr di albume

10 gr di miele

Frullare mandorle e zucchero, aggiungere l'albume e impastare, aggiungere il miele. Formare delle palline e premere un po' a circa metà e decorare con scorza d'arancia - chicco di caffè- ciliegia candita.

Infornare a 180 gradi per circa 10 minuti.

Ingredienti :

250 gr di zucchero

300 gr di pistacchio tritato di Bronte

50 gr di farina 00

70 gr di burro

6 uova grandi

1 bustina di lievito per dolci

Unire tutti gli ingredienti in una planetaria e per ultimo aggiungere il lievito. Imburrare la tortiera e infornare a 180 gradi per circa 40/45 minuti. Decorare il top della torta con crema di nocciola e spolverare con granella di p

Torta di pistacchio di
Bronte

Ricetta di Antonella

Sede operativa
Bronte



ADOC APS CATANIA

RICETTE CONDIVISE

SAPORI DELLA NOSTRA
TERRA

Olivette di Sant'Agata
Ricetta rivista da Salvo

Sede operativa
Catania

Ingredienti :

200 gr di farina di mandorle
200 gr di zucchero semolato
50 gr di acqua
10 gr di aroma di limone
Colorante verde

Sciogliere in acqua a bagno maria, lo zucchero e unire l'aroma di limone, aggiungere poi la farina di mandorle, il colorante e mescolare fino a creare un composto uniforme. Lavorare il composto e formare delle olivette, fare raffreddare e servire.

Ingredienti :

2 melanzane
100 gr di salsa casereccia
olio evo

200 gr di mozzarella

Tagliare le melanzane a fettine di un cm circa, allinearle in una teglia, inciderle per creare cavi di assorbimento degli ingredienti, condirle con sale, olio, salsa e infine fettine sottili di mozzarelle. Informare a 180° per 15 minuti.

Melanzane golose -
Ricetta di Maria

Sede operativa
Giarre



ADOC APS CATANIA

RICETTE CONDIVISE

SAPORI DELLA NOSTRA
TERRA

Primo di sarde
Ricetta di Giovanna

Sede operativa
Mascali

Ingredienti x 4 pax
400 gr di bucatini
350 gr di sarde fresche
200 gr di albume
100gr di pangrattato abbrustolito
sale, olio evo, cipollotto, finocchietto.
Sbollentare il finocchietto e metterlo da parte con l'acqua di cottura, preparare un soffritto con cipollotto, olio, sale aggiungere le sarde e infine il finocchietto e cuocere aggiungendo l'acqua di cottura. Cuocere i bucatini per 10/12 minuti e scolarli, condirli con il preparato alle sarde e impiattare, condire con il pangrattato.

Ingredienti :

Pasta frolla :

Farina 00 300 gr,
zucchero bianco semolato 100 gr.

Olio di semi 80 ml,
uova 2.

cannella q.b.

Per la farcia:

Mandorle sgusciate tritate 40 gr, -nocciole sgusciate tritate 40 gr.

Gherigli di noci tritati 40 gr. -pistacchi a grana media 40 gr.

30 gr, miele 60 gr -fichi 120 gr, - cannella q.b.

Mescolare farina, zucchero, olio di semi e uova e impastare fino a formare un composto omogeneo, stenderlo e fare i cerchi dopo verrà inserita la farcia.

Tritare tutti gli ingredienti per il ripieno e dividere per tutti i cerchi ottenuti. infornare le Lune per 15/20 minuti a 180°.

Le Lune di Paternò
Ricetta di Santo

Sede operativa
Paternò



ADOC APS CATANIA

RICETTE CONDIVISE

SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

Macco rustico
Ricetta rivista da Grazia

Sede operativa
Raddusa

Ingredienti x4 pax :

400 gr di fave secche decorticate

1 cipollotto

100 gr di finocchietto selvatico

olio, sale

Mettere in ammollo le fave la sera prima. Preparare un soffritto e aggiungere le fave e il finocchietto che era stato sbollentato, cuocere per un ora, mescolare e aggiungere acqua calda durante la cottura. Servire caldo con tocchetti di pane tostato

Ingredienti :

1 l di vino cotto

300 g di farina 0

200 g di frutta secca tritata

un cucchiaino di cannella

1/2 cucchiaino di chiodi di garofano

scorza di arancia/ limone

Impasta farina con il vino cotto riscaldato, aggiungi la frutta secca, cannella, chiodi e la scorza.

Forma delle palline e schiaccia in forma ovale. Informa per 20 minuti a 180°

Tirimulliri
Ricetta di Mario

Sede operativa
Randazzo



ADOC APS CATANIA

RICETTE CONDIVISE

SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

Cuori di carciofi
rivista da Carmelo

Sede operativa
Scordia

Ingredienti:

15 carciofi freschi

olio, sale e peperoncino

Tagliare i carciofi a metà, togliere le foglie esterne fino a quelle più tenere.

Preparare una padella con olio evo e fare riscaldare.

Friggere le mezze lune di carciofo e dopo averle scolate decorare con peperoncino a volontà, Servire calde.