



« *Gnocculi trapanisi* »

'cu saissa ri tunnina ammuttunata cu
l'amenta cu l'agghia e muddica



Giorgia Lo Cascio



La Storia



La cucina siciliana è l'espressione dell'arte culinaria sviluppata in Sicilia fin dall'antichità ed è strettamente collegata alle vicende storiche, culturali e religiose dell'isola. Si tratta di una cultura gastronomica regionale che mostra tracce e contributi di tutte le culture che si sono stabilite in Sicilia negli ultimi due millenni, tramandata di generazione in generazione. Nel contesto generale si può affermare che la cucina siciliana sia motivo di riconoscimento e identità comune per i siciliani e, nell'epoca moderna, un motivo di attrazione turistica. Avendo l'isola lunghe coste, circondata dal mare, il pesce viene considerato l'alimento più diffuso nell'antichità siciliana. La produzione della pasta si ebbe in Sicilia fin dai tempi dell'antica Roma. Rivoluzionari nel campo culinario furono gli Arabi per i Siciliani. Essi infatti portarono nell'isola le loro antiche colture.

Nel 1800 le tonnare siciliane ebbero la loro massima espansione; così come gli gnoccoli trapanesi, tipica pasta fatta in casa.

Infatti vi mostrerò una ricetta che risale al 1800.

GNOCCULI TRAPANISI
‘CU SAISSA RI TUNNINA AMMUTTUNATA
CU LA MENTA CU L’AGGHIA E MUDDICA’

(gnoccoli trapanesi con salsa di tonno rosso imbottito con menta e serviti con aglio e mollica)

Ricetta:

-Per fare i Gnocculi:

Acqua, sale, farina di grano duro e olio extra vergine d’oliva.

-Per fare il Sugo:

‘Tunnina’, aglio, menta, cipolla, salsa di pomodoro, sale, zucchero e prezzemolo.

-Per fare l’agghia e muddica:

Aglio e mollica, olio EVO, prezzemolo.

Operazioni preliminari:

Pulire la tunnina e metterla a scolare con il sale, nel frattempo sbucciare l’aglio e la cipolla e tritarle con delle foglioline di menta. Dopo aver fatto salare la tunnina fare delle incisioni sui pezzetti e mettere aglio e menta.

Procedimento per il sugo:

Prendere una casseruola e mettere un filo d’olio e aggiungere l’aglio, la cipolla e la menta precedentemente tritati; fare rosolare il tutto e aggiungere la tunnina ammuttunata, farla soffriggere per 7 minuti e aggiungere la salsa di pomodoro, aggiustare con sale e zucchero e lasciar cuocere per almeno 30 minuti.

Procedimento per i Gnoccoli:

Fare una fontanella di farina e mettere tutti gli ingredienti poi impastare a mano e ricavare dei panetti d'impasto, tagliarli a pezzetti e allungarne l'estremità e incavarli a mano e farli riposare per 30 minuti in vassoi di legno con farina per non farli attaccare. Poi mettere a bollire con sale e olio gli gnoccoli e fare cuocere per una decina di minuti.

Procedimento per l'agghia e muddica:

In una padella mettere l'olio farlo soffriggere con l'aglio pestato insieme alla mollica e poi far tostare il tutto.

Finitura del piatto:

In un piatto adagiare gli Gnoccoli trapanesi con dei pezzetti di tonnina ammutunata e finire il piatto con una spolverata di prezzemolo con l'agghia e muddica e una fogliolina di menta.

BUONA VISIONE!!! [VIDEO](#)

