



Pasta alla Paolina



Zora Pipitone



Questo piatto sembra sia nato dalle mani di un cuoco nel Monastero di San Francesco di Paola a Palermo, dove i frati paolini arricchivano ulteriormente la preparazione aggiungendo altri ingredienti come concentrato di pomodoro, sarde o alici fresche, aglio, cannella e chiodi di garofano. Caratterizzato prevalentemente dall'immane tendenza dolce del protagonista (unita a quella di uvetta e pinoli), presenta anche speziatura, aromaticità e persistenza gusto-olfattiva.

La pasta alla Paolina, però, è conosciuta anche come Paolina o Paoluta, è un piatto della tradizione palermitana che si tramanda da generazioni nelle famiglie della città e ognuna ha la propria versione, rivista e corretta secondo i gusti. Modifiche apportate a parte, la pasta alla Paolina mantiene i toni aromatici della cannella e dei chiodi di garofano tipici della tradizione araba che ha influenzato in maniera pesante tutta la gastronomia siciliana.

Il cavolfiore appartenente alla famiglia delle Brassicacee, sembra derivi da piante selvatiche originarie del Medio Oriente e del Bacino del Mediterraneo. Il cavolo (in tutte le sue tipologie) era considerato una vera panacea, utile a curare ogni sorta di male: già Ippocrate, padre della medicina, sembra che lo prescrivesse per coliche e dissenteria.

Il piatto che vi propongo, che ha proprio come protagonista il "broccolo", pur essendo un tipico piatto della cucina popolare palermitana, è conosciuto in tutta la Sicilia occidentale, anche con alcune interessanti varianti. La ricetta originale palermitana prevederebbe l'uso dei bucatini.

Quindi questo piatto ha origini antiche con influenza araba, ricco di proprietà benefiche per il nostro organismo.

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di ziti
- 1 cavolfiore di 1 kg
- 250 g di concentrato di pomodoro
- 50 g di acciughe salate
- 50 g di scalogno
- 4 chiodi di garofano pestati
- 1 pizzico di cannella
- olio extra vergine di oliva
- basilico
- sale
- pepe

Procedimento:

Lessare il cavolfiore in acqua salata, sbollentare i pomodori, a fine cottura, quando i pomodori raffreddano, spellarli, tagliarli in modo grossolano, togliere i semi e la polpa.

Affettare lo scalogno e rosolarlo in una casseruola con dell'olio extra vergine di oliva. Poi aggiungere acciughe, cavolfiore, concentrato di pomodoro, basilico, cannella, chiodi di garofano, sale e pepe. Lasciare cuocere