“Pastizzu i scammaru” (pasticcio di magro)

Via Alcide De Gasperi, 15

BARONE DI SERRAMARROCCO

91100 Fulgatore (TP)
mail@baronediserramarrocco.com
https://www.baronediserramarrocco.it/it/contatti/

In abbinamento con il Sammarcello 2020 “Pastizzu i scammaru” (pasticcio di magro).

*Preparazione: p*er la frolla impastate la farina con gli altri ingredienti; dividete in due panetti, uno dei quali per i 2/3 dell’impasto e l’altro per 1/3. Avvolgete nella pellicola e lasciate riposare in frigo per circa mezz’ora; poi stendete i due panetti in modo da ricavare due dischi uno più grande, per il fondo e i bordi della tortiera, e uno più piccolo perla copertura.

Per la farcia: sbollentate i filetti di Nasello in acqua leggermente salata e aromatizzata con l’alloro e il limone.
Colate e tenete da parte. Sbollentate la parte tenera dei finocchietti e degli asparagi, tagliate a pezzetti e tenete da parte; lavate gli spinaci e spezzettateli; mondate bene i carciofi togliendo le foglie

esterne e il fieno interno e tagliateli in fettine molto sottili.
Fate imbiondire la cipolla in un tegame con l’olio evo; unite i capperi e le olive e lo zucchero sciolto nell’aceto.

Fate evaporare ed aggiungete la passata di pomodoro e l’acqua; unite i carciofi, gli asparagi, i finocchietti e gli spinaci, rosolate bene e regolate di sale e pepe; lasciate cuocere per qualche minuto: le verdure dovranno essere asciutte.
Togliete dal fuoco e mettete a freddare. Ungete e infarinate una tortiera preferibilmente a cerniera di circa 26 cm di diametro; foderate fondo e bordi con il disco più grande.
Ponete sul fondo un terzo delle verdure, poi sistemate metà dei filetti di pesce, un altro terzo di verdure e poi la rimanente parte di pesce; terminate con le verdure rimaste.
Battete l’uovo e spennellate i bordi della pasta; posatevi il disco piccolo di frolla, avendo cura di praticare al centro un piccolo foro, sigillate bene, e ripassate l’uovo su tutta la superficie così che cuocendo formi una bella crosta dorata.
Infornate a 180° per 35/40 minuti. Sfornate e lasciate riposare per una ventina di minuti e poi sformate il pasticcio e ponetelo su un adeguato piatto da portata o, preferibilmente, su una alzata da torta.
La ricetta è tratta da “La tavola è festa. Cibo, riti e ricette di Sicilia” per gentile concessione della casa editrice Ali&No Perugia e dell’autrice Anna Martano – diritti riservati per testo e foto.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Il Grillo del Barone Doc Sicilia 2021		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Quojane di Serramarrocco Zibibbo Igp Terre siciliane 2021		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Sammarcello Pignatello Igp Terre siciliane 2020		**19.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Nero di Serramarrocco Doc Sicilia 2018		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	