



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003534 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Lug 2022 alle ore 12:16**

**da FULVIO PAPAGALLO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Sicilia**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Lu taganu di pasta alla Castrolipese

Lu taganu di pasta alla Castrolipese nasce dall'idea di creare un primo piatto legato al mio piccolo paesino in provincia di Agrigento. Conosciuto per la sua vocazione agricola e per la produzione della Cipolla paglina presidio Slow Food. Ho voluto quindi creare un primo piatto dai sapori tipicamente castrolipesi, dove la cipolla è il valore aggiunto.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

500 g Rigatoni  
Pasta di grano duro  
4 Salsiccia di maiale al finocchietto  
1 l Passata di pomodoro fresco  
1 Mazzetto di erbe aromatiche  
Basilico, Salvia, Alloro  
1 Bicchiere di vino rosso Nero d'Avola  
Vino rosso secco tipico siciliano  
1/2 Bicchiere vino bianco secco  
100 g Pecorino siciliano grattugiato  
Pecorino stagionato  
250 g Caciotta fresca siciliana  
Formaggio a pasta filata tipico delle province di Agrigento e Palermo, consigliata la caciotta dei monti Sicani.  
100 g Pan grattato  
q.b. Sale e Pepe  
10 Cucchiari di olio extravergine di oliva  
400 g Cipolla paglina di Castrolippo " Presidio Slow Food"  
Cipolla tipica di Castrolippo dal colore giallo paglierino e dal sapore dolce.  
30 g Costa di sedano  
30 g Carota  
30 g Cipolla

### Strumenti di cottura

N. 2 pentole, n.1 padella, n. 4 tegamini in terracotta

### Preparazione

Tritare grossolanamente il sedano, la carota e mezza cipolla, tagliare le restanti cipolle a fettine di circa mezzo centimetro. Tagliare a cubetti la caciotta fresca. Legare con uno spago da cucina il mazzetto di erbe aromatiche. Scaldare in una pentola 4 cucchiari di olio extravergine e rosolare il trito di sedano, carote e cipolla, successivamente versare la salsiccia e cuocere a fiamma vivace. Bagnare con il vino rosso e aggiungere la passata di pomodoro, il mazzetto di erbe aromatiche, pizzico di sale e pepe e qualche bicchiere d'acqua. Far cuocere a fiamma dolce con coperchio per circa 1 ora, regolare alla fine di sale. In una padella scaldare 4 cucchiari di olio ed aggiungere le cipolle tagliate a fette, rosolare per 5 minuti e sfumare con il vino bianco, aggiungere un bicchiere d'acqua ed un pizzico di sale, far cuocere a fiamma media fino a farle appassire, appena fredde, aggiungere una manciata di pecorino e regolare di sale. In una pentola con abbondante acqua salata, cuocere la pasta a metà cottura, scolare e versare in una ciotola. Aggiungere il sugo, il pecorino e i cubettini di

caciotta. Amalgamare il tutto e riempire i tegamini di terracotta. Formare in superficie uno strato di cipolla, aggiungere dei cubettini di caciotta, del pecorino, pane grattugiato ed un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocere a 200 °C per circa 30 minuti, fin quando non si sarà formata in superficie una crosticina dorata. Servire calda.

**Vino consigliato**

Vino rosso Nero d'Avola