



Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

4 -- Pasta 'ncaciata alla messinese

Versione messinese della classica pasta al forno siciliana.

Ingredienti:

600 gr. di magliette di maccheroncino
200 gr. di tuma o di caciocavallo fresco
200 gr. di carne tritata
50 gr. di mortadella o salame
100 gr. di pecorino grattugiato
4 melanzane
2 uova sode
salsa di pomodoro
mezzo bicchiere di vino bianco
basilico, olio, sale e pepe

Esecuzione:

Tagliate le melanzane a fette e friggetele dopo averle tenute per più di un'ora in acqua e sale. Soffriggete in olio abbondante il tritato in un tegame, sfumate con il vino e completate la cottura aggiungendo qualche cucchiaino di salsa di pomodoro.

Lessate la pasta, scolatela al dente e conditela in una zuppiera con la salsa di pomodoro. Prendete una teglia ben unta e spolverata di pangrattato e versatevi le magliette alternandole a strati con la carne tritata, le melanzane fritte, il formaggio grattugiato, il basilico, le uova sode, la tuma ed il salame tagliati a fette. Chiudete l'ultimo strato di pasta con melanzane, salsa e molto pecorino. Fate gratinare in forno caldo per circa 20 minuti.

Buon appetito!

Variazioni:

Per l'affinità con il "pastitsio" greco, uso la pasta locale e come formaggio grattugiato una "mizitra" stagionata.



Οι συνταγές του Μονταλμπάνο ερμηνευμένες από τον Σεφ Μάρκο Σέρρα

4 -- Ζυμαρικά 'νκασάτα α μισινίτζι

Πρόκειται για το κλασικό, σικελικό παστίτσιο όπως το φτιάχνουν στη Μεσίνα.

Υλικά:

600 γρ. λεπτά ζυμαρικά
200 γρ. τυρί "τούμα" ή "κασκαβάλι" φρέσκο
200 γρ. κιμά
50 γρ. μορταντέλα ή σαλάμι
100 γρ. τριμμένο πεκορίνο
4 μελιτζάνες
2 βραστά αυγά
σάλτσα ντομάτας
μισό ποτήρι λευκό κρασί
βασιλικός, λάδι, αλάτι και πιπέρι.

Διαδικασία:

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε φέτες, τις αφήνουμε σε αλατισμένο νερό τουλάχιστον μία ώρα και τηγανίζουμε. Εν τω μεταξύ τσιγαρίζουμε τον κιμά με μπόλικο λάδι, σβήνουμε με το κρασί και στο τέλος προσθέτουμε μερικές κουταλιές σάλτσα ντομάτας.

Βράζουμε τα ζυμαρικά al dente, σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σουπιέρα μαζί με τη σάλτσα ντομάτας. Λαδώνουμε ένα ταψί, ρίχνουμε λίγη τριμμένη φρυγανιά και ρίχνουμε μια στρώση ζυμαρικών εναλλάξ με μια στρώση κιμά, τηγανισμένες μελιτζάνες, τριμμένο τυρί και βασιλικό, τα βραστά αυγά, το τυρί τούμα ή κασκαβάλι και τη μορταντέλα ή σαλάμι κομμένη σε φέτες. Στην τελευταία στρώση βάζουμε μελιτζάνες, σάλτσα και μπόλικο πεκορίνο. Βάζουμε στο φούρνο για περίπου 20 λεπτά.

Καλή όρεξη!

Σημείωση:

Χρησιμοποιώ τα ζυμαρικά για ελληνικό παστίτσιο (μια εκδοχή της σικελικής συνταγής) και ελληνικό πεκορίνο.