

## A RAGUSA



## TRADIZIONI, RICETTE E...PROVERBI

## A MARZO

## CENE DI SAN GIUSEPPE

CLASSE 4^ C

*"Libbirtati e saluti cui ha, è riccu e nun lu sa"*

Istituita negli anni trenta dell' 800, la festa di S. Giuseppe segna l'inizio della primavera e richiama una grandissima partecipazione di popolo locale e forestiero.

Per grazie ricevute, in moltissime case si preparano le "cene", tavole imbandite con dolci vari, pane lavorato con maestria in forme diverse (cucciddati, sperì, vastuna, rusiddi), primizie varie, fiori.



## SCHIACCIATA SICILIANA

*"CU' VOLI PUISIA VENGA 'N SICILIA"*



Ingredienti per quattro persone:

800 gr. di farina 00, lievito di birra, acqua calda, olio d'oliva extra vergine, sale.

Per il ripieno: cipolle lunghe, 450 gr. di carne di maiale tritata e condita, 400 gr. di pomodoro tritato e sgocciolato, broccoli, una patata media, olive nere, formaggio fresco, sale, pepe.

**PROCEDIMENTO:**

Si impasta la farina con il lievito, l'olio d'oliva, il sale e si fa lievitare.

Una parte dell'impasto si stende con il matterello per ottenere la base della schiacciata. Quindi si pongono a strati la cipolla tagliata finemente, la carne di maiale, il pomodoro, la patata tagliata molto fine, i broccoli (precedentemente fatti leggermente lessare), le olive nere, il formaggio tagliato a dadini e infine una spruzzata di sale e pepe e olio d'oliva. Si stende con il matterello la pasta rimanente, che servirà a coprire il ripieno e che andrà unita molto bene con la pasta della base. Sulla pasta della copertura si dovranno fare un paio di buchi, che serviranno a fare uscire il vapore di cottura.

**Operazioni finali...**

Cuocere in forno caldo per circa un'ora. Non appena sfornata, spennellare con dell'olio d'oliva e coprire la schiacciata con delle tovaglie per farla ammorbidire.

*Per gustare poi un dolce, dopo il salato, vi consigliamo di andare a Piana degli Albanesi...*



***"Palermu è omu dabbeni, cu va va e cu veni veni"***

Tra Marzo ed Aprile a Piana degli Albanesi, in provincia di Palermo, si svolge la "sagra del cannolo", dolce tipico, con involucro di pasta fritta e farcito in vario modo.

Naturalmente l'occasione è buona per dare spazio alla fantasia e per sperimentare cannoli di proporzioni da "guinness dei primati"!

*A cura di: Andrea Fiore, Domenico Guastella, Flavia Sortino e Paola Iacono 4^ C*