

# La Pasta chi vruocculi arriminati conquista il New York Times

**Autore:** Redazione

**Data:** 09 Novembre 2020

## A Food Writer's Sicilian Pasta Dish, and Tips for Sharing It

Skye McAlpine has made a name for herself serving bountiful meals to large groups of friends. During lockdown, she's discovered the joy of cooking for just one or two.



## Sicilia Superstar: la pasta chi vruocculi arriminati sul New York Times.

- La **chef inglese** Skye McAlpine, durante il lockdown, si è cimentato con un classico della cucina siciliana.
- La **pasta chi vruocculi arriminati** l'ha conquistata e la sua ricetta è stata ripresa dal New York Times.
- Una conferma del fatto che la tradizione culinaria dell'isola non conosce confini.

La **fama** della [cucina siciliana](#) a ogni latitudine non è certo una **novità**. In ogni parte del mondo è possibile trovare estimatori di un'arte culinaria che ha solide radici e che sa creare magiche alchimie del gusto. La [stampa internazionale](#), in più occasioni, ha elogiato la Sicilia e sue ricette e una nuova conferma in tal senso è arrivata dal prestigioso New York Times. La protagonista, stavolta, è la [pasta chi vruocculi arriminati](#), un tipico primo piatto con il cavolfiore. L'occasione per parlarne è data dalla storia storia della chef inglese **Skye McAlpine**. McAlpine, prima

dell'emergenza Coronavirus, era abituata a cucinare per molte persone. Le restrizioni imposte dalla pandemia l'hanno portata a scoprire una nuova – e ridotta – dimensione in cucina. Ha continuato a preparare i suoi piatti, che da sempre vengono ispirati non solo dalla tradizione inglese, ma anche da quella italiana, scoprendo il piacere di cucinare anche per due persone.

## La chef inglese scopre la cucina siciliana

Avendo più tempo per cucinare, si è anche dedicata con più attenzione all'aspetto della **presentazione**. Nel corso del **lockdown a Londra**, tra i piatti che ha cucinato più spesso c'è stata proprio la pasta chi vruocculi arriminati. La ricetta le è stata data da un amico siciliano, che gliel'ha presentata come la "pasta più buona del mondo". Non l'aveva mai provata prima e, una volta sperimentata, se ne è innamorata. "Il trucco – spiega – è usare la stessa padella per il cavolfiore e la pasta". "È molto importante – ha aggiunto – non dimenticare la mollica di **pane abbrustolito** alla fine, squisitamente croccante, salata e dorata: è proprio ciò di cui la salsa quasi dolce ha bisogno".



[Visualizza questo post su Instagram](#)



Thank you @tmagazine and @isabelwilkinson for the beautiful feature today. It was such a joy to talk all things food with you, and I'm excited to be sharing the recipe we ate on repeat through lockdown: @andreabertolini1's spaghetti coi broccoli in tegame – with cauliflower, saffron, raisins, pine nuts – all cooked together until all mushy and soft and delicious, then topped with golden crisp breadcrumbs.

Un post condiviso da [Skye McAlpine \(@skymcalpine\)](#) in data:  
1 Ago 2020 alle ore 10:55 PDT

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-chi-vruocculi-arriminati-new-york-times/>

Generato il 19/04/2025