

I Bucatini chi' sparaceddi assassunati

Autore: Staff Siciliafan

Data: 25 Febbraio 2014



bucatini Le ricette di Emma, vedi: www.palermoatavola.com

Sparacelli è il termine siciliano per definire i broccoli siciliani.

Questa è la stagione giusta per questo piatto. Una ricetta semplice e genuina di derivazione cacher, cioè della cucina ebraica.

Da un'intervista a Gaetano Basile sulle origini della cucina siciliana: "Buona parte della cucina palermitana è cacher, e il piatto più importante, anzi la salsa più nota della cucina cacher è una cosa incredibile, una salsa che più miserabile, più ebraica non si può immaginare, l'aglio soffritto nell'olio, perchè solo gli ebrei usavano l'olio, avevano questa salsa con cui ci facevano tutto. Questo odore di aglio soffritto impastò i loro abiti, e quando più tardi arrivarono quei mascalzoni dell'inquisizione parlarono di fetor iudaicus, che era questo. I monsignori che arrivarono ancora più tardi

scoprirono quella salsa e decisero che era ottima per assesonner, che vuol dire condire, dar sapore, a verdure insipide che prima si servivano bollite con pezzo di lardo sopra, allora queste verdure saltate con l'aglio e l'olio oggi si chiamano assassunate, quindi un pezzo di questa cucina cacher diventa cucina siciliana.”

La ricetta

Ingredienti per 4 persone

2 kg. di sparacelli

400 gr. di bucatini

5 filetti di acciuga

1 spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

Pepe o peperoncino a piacere

1 noce di estratto di pomodoro (facoltativo)

Pulite gli sparacelli dalle foglie esterne, togliete i gambi duri, divideteli in cimette e lessateli in acqua salata.

Scolateli e nella stessa acqua cuocete la pasta.

In un tegame, a parte, fate imbiandire lo spicchio in camicia nell'olio, scioglietevi i filetti di acciuga, aggiungete gli sparacelli lessati e il peperoncino.

Versate nel tegame le linguine scolate molto ad dente e lasciate insaporire qualche minuto.

Servite con una macinata di pepe.

C'è anche chi aggiunge alla salsina di olio, una noce di estratto di pomodoro. In tal caso, sciogliete l'estratto insieme alle acciughe, con qualche cucchiaino di acqua e poi aggiungete gli sparacelli.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/i-bucatini-chi-sparaceddi-assassunati/>

Generato il 11/06/2026