

Estratto di pomodoro siciliano: la ricetta dell'Astrattu

Autore: Redazione

Data: 06 Agosto 2020



Estratto di pomodoro siciliano: ecco la **ricetta** del classico [astrattu](#). Il **sole** è una grande risorsa per la **Sicilia** e noi **Siciliani** soffriamo quando non lo vediamo per diversi giorni. Il **sole della Sicilia** non ci regala soltanto estati fantastiche da passare nei nostri meravigliosi mari, ma ci dà la possibilità di realizzare ottimi prodotti con verdure e frutta presenti nella stagione estiva (zucchine, pomodori, fichi, prugne, ecc.). Questi, lasciati essiccare al sole e poi conservati prevalentemente sott'olio o sotto sale, vengono impiegati poi nella stagione fredda per realizzare piatti fantastici. Quale Siciliano non conosce l'astrattu? E quale palermitano non ha mai mangiato a [pasta c'anciova](#) o 'a milanisa? Oggi è raro vederlo per strada, ma decenni fa, soprattutto nei paesi, era facile vedere per le strade l'astrattu stinnuto, l'estratto steso al sole.

L'estratto viene impiegato per realizzare **ottimi sughi** per primi, carni o pesci dal sapore molto intenso e particolare. Sarebbe impossibile elencare in questo post tutti i piatti in cui si usa l'estratto, ma voglio ricordare, giusto per far venire l'acquolina in bocca ai miei conterranei, i [milincianeddi](#) ammutunati (melanzane imbottite), i [purpetti ri sardi](#) (polpette di sarde), a **tunnina ammutunata** (tonno imbottito). Una noce di estratto va anche aggiunta alla [pasta ch'i vruocculi arriminati](#) (pasta con i broccoli in tegame), a pasta ch'i sardi (pasta con le sarde), o per dare maggiore struttura ad un ragu' di carne, un brociolone (rollò), un sugo di pittinocchi (puntine di maiale con l'osso) o piruzzi ri porco e cutini (piedini di maiale e cotenne). Insomma non ci manca certo l'occasione per mettere na' nuccida d'astrattu nei nostri piatti.

Estratto di pomodoro siciliano ricetta

Ingredienti

- Per ottenere 1 chilo di estratto è necessario utilizzare circa 30 chili di pomodoro.

Procedimento

1. Si lava bene il pomodoro e si mette a cuocere con il sale. La cottura ideale è nella quarara sulla fornacella, ma va bene anche un pentolone di acciaio sul fornello della cucina di casa, non usate alluminio perché l'acidità del pomodoro corrode il metallo e contamina l'estratto.
2. Si lascia cuocere almeno per un'ora o comunque fino a quando non si restringe, mescolando a fondo di tanto in tanto con un cucchiaino di legno (o cucchiaino per la quarara).
3. Quindi si passa al setaccio e si "stende al sole" su tavole di legno o nei fanguotti i famosi piatti in terracotta smaltata o ceramica tipici dell'artigianato locale. C'è una differenza sostanziale tra la tavola di legno e il piatto in ceramica, perché il legno assorbe il liquido del pomodoro che quindi resta più asciutto rendendo l'estratto più granuloso, mentre nel piatto il liquido non si perde ma si concentra con l'essiccazione e conferisce un aspetto più liscio e fine all'estratto e un gusto più dolce.
4. Va mescolato di tanto in tanto per consentire un'asciugatura uniforme e la sera va messo al riparo in casa perché l'umidità lo danneggerebbe.
5. Man mano che si asciuga si riduce di quantità, quindi va sistemato in contenitori più piccoli o riunito in una sola tavola. Deve restare al sole per circa una settimana, fino a quanto raggiunge una consistenza piuttosto densa e un colore rosso scuro.
6. Quando è pronto, deve essere lavorato con un goccio di olio (va lavorato con le mani unte di olio come se si lavorasse un panetto di pasta per la pizza) per amalgamarlo bene. Si fanno dei "polpettoni" che si lasciano riposare ancora qualche giorno in casa in luogo fresco, lavorandoli ancora di tanto in tanto per far penetrare l'olio e non far seccare la parte esterna.
7. Quindi si conserva in orci di terracotta o barattoli in vetro ben puliti ed asciutti, premendo bene e facendo attenzione che non restino bolle d'aria in mezzo e si copre con un sacchetto di stoffa riempito di sale che, insieme all'olio con cui è stato unto, sarà un ottimo conservante. C'è chi lo ricopre con olio o mette solo un filo d'olio sopra, ma, secondo me, l'aggiunta di troppo olio potrebbe comprometterne il gusto.
8. Può essere conservato per diversi mesi in luogo fresco e asciutto o in frigo avendo sempre l'accortezza, quando se ne preleva una parte per l'uso, di ricoprirlo bene con il sale o l'olio in modo da evitare il formarsi di muffe.

Fonte: [Le ricette di Emma](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/astrattu-estratto-di-pomodoro/>

Generato il 15/05/2026