

5 PLATS DE NOËL SICILIENS

Romana, Tiziana et Simona Revitto



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

5
PLATS
DE NOËL
SICILIENS

**CANNOLI FARCIS AUX ÉPINARDS ET RICOTTA,
CANNOLI RICOTTA E SPINACI**

**PAIN FARCIS DE CATANE
SCACCIATA CATANESE**

**GÂTEAU DE RIZ,
TIMBALLO DI RISO**

**CABILLAUD DE MESSINA
BACCALÀ ALLA GHIOTTA**

**GÂTEAU DE PALERMO
CASSATA SICILIANA**



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

LES 5 PLATS DE NOËL SICILIENS

Ma mère raconte que lorsqu'elle était enfant, la famille conservait jalousement les plus beaux agrumes car ils servaient à décorer le sapin de Noël.

J'ai toujours imaginé ces sapins de Noël extrêmement beaux!

C'est l'un des nombreux souvenirs de Noël. Nous en avons tous beaucoup. Une bonne partie des souvenirs des fêtes sont liés au dîner de la veille de Noël et au déjeuner de Noël. Une véritable aventure qui commence au moment où on décide d'inviter chez soi. L'organisation commence! Des discussions sans fin pour savoir qui inviter, quelles tables ajouter, compter les chaises, choisir les couverts, les courses à faire et bien sûr la composition du menu ! Qu'est-ce qu'on cuisine ? En Sicile, et je crois que je parle à l'unanimité au nom de tous les Siciliens, ce n'est pas une mince affaire, on organise des dîners et des déjeuners de Noël pleins de nourriture de toutes sortes : entrées, pâtes, riz, tartes, viande, poisson, légumes, accompagnements divers et desserts, bref, tout sera sur la table pour célébrer cette date si ressentie dans toute l'île !

Il était difficile de ne sélectionner que cinq recettes, car il y en a tellement !

J'espère que vous aimerez mon choix et que vous essayerez certaines de ces recettes. Ce Noël est un peu différent des autres Noëls, et j'espère que vous passerez un Noël paisible avec vos proches.

Joyeux Noël

Buon viaggio e buon appetito!



Simona RESTIVO

Fondatrice



CANNELLONI AUX EPINARDS ET RICOTTA

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

CANNELLONI AUX EPINARDS ET RICOTTA

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

INGRÉDIENTS

POUR 14 CANNELLONI

**14 feuilles de pâtes
lasagnes**

500 gr de ricotta

300 gr d'épinards

1 œuf

500 ml de béchamel

**300 ml de sauce tomate et
basilic**

1 pot de filets d'oignons

**4 cuillères à soupe d'huile
d'olive extra vierge**

**150 gr de parmesan râpé à
déguster**

Poivre

Noix de muscade

sel

PRÉPARATION

50 MIN.

Lavez et nettoyez bien les épinards. Dans une poêle, versez 4 cuillères à soupe d'huile, les filets d'oignon, ajoutez les épinards, le poivre et faites cuire à feu doux. Laissez-les se reposer pour qu'ils atteignent la température ambiante.

Faites cuire les feuilles de pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée et laissez-les bouillir pendant environ deux minutes chacune. Égouttez-les, placez-les sur un chiffon propre sans les superposer et laissez-les refroidir.

Bien égoutter la ricotta.

Dans un bol, mélangez les épinards et la ricotta, ajoutez l'œuf, une pincée de noix de muscade et la moitié du parmesan.

Remplissez chaque feuille avec le mélange de ricotta et d'épinards et roulez-les pour former des cannellonis.

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand plat à four, versez une généreuse cuillère de béchamel et une de sauce tomate et disposez les cannellonis, le tout en une seule couche.

Couvrir d'abord de la sauce, puis du reste de la béchamel. Saupoudrer de parmesan râpé et faire cuire au four pendant environ 20 minutes.

Servir chaud.



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

PAIN FARCI DE CATANE

SCACCIATA CATANESE



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

PAIN FARCI DE CATANE

SCACCIATA CATANESE

INGRÉDIENTS

POUR 2 PAINS

Pour la pâte

500 gr de farine de semoule de blé dur

500 gr de farine 00

150 gr de beurre

50 gr de levure

20 gr de sel

25 gr de sucre

1/5 L d'eau

1 oeuf

Pour la farce

1,5 kg de chou-fleur

1 kg de saucisse de porc fraîche

600 g de fromage de brebis (tuma)

50 gr de fromage de brebis rapé

1 pot de filets d'oignons

50 g d'olives noires

Huile d'olive vierge extra

1/2 verre de vin rouge

Sel et poivre

PRÉPARATION

120 MIN.

Dans un grand bol tamisez et mélangez les deux farines, ajouter le beurre, la levure, le sel et le sucre. Pétrissez la pâte, en ajoutant le reste de l'eau petit à petit.

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène, la laisser lever pendant environ 2 heures. Pendant ce temps, nettoyez les choux-fleurs, puis coupez les fleurons en morceaux pas trop gros. Mettez-les dans une casserole avec un filet d'huile, du sel, 2 cuillères à soupe de filets d'oignon, 1/2 un verre de vin rouge, du poivre et 2 cuillères à soupe de pecorino râpé, faites-les sauter à feu moyen-doux, laissez-le refroidir.

Pendant ce temps, décortiquez la saucisse, dénoyautez et coupez les olives noires, coupez le fromage tuma en lamelles et mettez le tout de côté.

Prenez maintenant la pâte levée et divisez-la en 4 parties, 2 égales en plus grand et 2 en plus petit, en vous aidant de farine et d'un rouleau à pâtisserie ; étalez 1 grande partie sur une épaisseur de 3-4 mm, de même taille et forme que le moule. Graissez maintenant le moule avec de l'huile, posez la pâte étalée et commencez à répartir les ingrédients en commençant par le chou-fleur, puis la saucisse crue, les filets d'oignons, les olives, le sel et le poivre, et enfin recouvrez le tout d'une couche de tuma, un filet d'huile. Etalez la plus petite pâte à la même forme pour faire le couvercle, placez-la sur la garniture, en scellant bien les bords. Ecrasez la surface de la scacciata avec vos mains, de manière à uniformiser le remplissage, puis badigeonnez-la avec l'oeuf battu. Piquez-le avec les dents d'une fourchette, laissez la scacciata lever pendant 30 minutes supplémentaires. Faites-le cuire dans un four chaud à 200°C et laissez-le cuire pendant environ 30/40 minutes.

Servir chaud.



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

GÂTEAU DE RIZ

TIMBALLO DI RISO



GÂTEAU DE RIZ

TIMBALLO DI RISO

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

300 gr de riz

0,75 L de bouillon

1 bocal de filets d'oignons

**1 bocal de champignons
nduja**

**1 bocal d'aubergines
grillées**

**1 pot de sauce tomate
basilic**

1 oignon

300 gr de petits pois

**250 gr de mozzarella
coupée en fines tranches**

150 gr de parmesan râpé

100 gr de chapelure

**0,25 L d'Huile d'olive
vierge extra**

sel et poivre

PRÉPARATION

90 MIN.

Dans une casserole, versez 3 cuillères à soupe d'huile et la moitié des filets d'oignon, ajoutez les petits pois et laissez mijoter pendant 20 minutes.

Nettoyez et coupez finement l'oignon, dans une poêle versez 4 cuillères à soupe d'huile, faites revenir l'oignon et ajoutez le riz, faites-le revenir et terminez la cuisson avec le bouillon, en l'ajoutant petit à petit pour permettre au riz de l'absorber.

Prenez un plat à four, huilez le et versez 50 gr de chapelure, versez la moitié du riz cuit, couvrez avec 5 cuillères de sauce tomate et ajoutez en couches tous les ingrédients : filets d'oignon, champignons, aubergines, petits pois, mozzarella et la moitié du parmesan râpé. Pour finir, ajoutez 4 autres cuillères à soupe de sauce tomate. Couvrir avec le reste du riz.

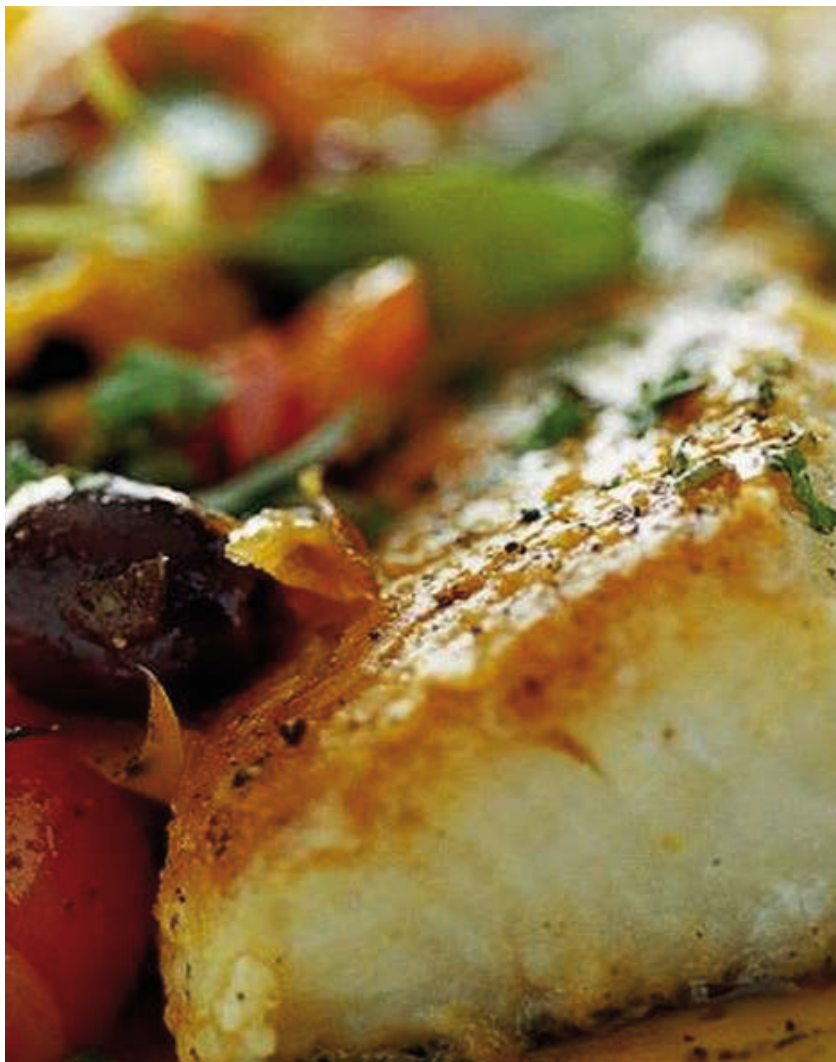
Versez un filet d'huile, ajoutez 4 cuillères à soupe de sauce, saupoudrez de chapelure et de parmesan.

Faites cuire à 180 degrés pendant 30 minutes.



CAUBILLAUD DE MESSINA

BACCALÀ ALLA GHIOTTA



CAUBILLAUD DE MESSINA

BACCALÀ ALLA GHIOTTA

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1 kg de morue

**1 kg de pommes de terre
pelées**

**300 g de sauce tomate
basilic**

**25 cl d'huile d'olive extra
vierge**

150 gr de céleri branches

**150 g d'olives vertes
dénoyautées**

**100 g d'olives noires
entières**

2 feuilles de laurier

2 gros oignons blancs

2 gousses d'ail

50 g de câpres

1 pot de poudre de piment

persil

Sel

PRÉPARATION

20 MIN.

Bien rincer le cabillaud et le réserver.

Nettoyez les oignons et coupez-les finement.

Éplucher l'ail, nettoyez et coupez les pommes de terre en gros morceaux. Nettoyez le céleri et coupez-le en petits morceaux. Couper les olives vertes en deux et les denoyer.

Versez l'huile dans une poêle et faites revenir l'oignon et l'ail.

Ajoutez les pommes de terre, les olives vertes et noires, le céleri, les câpres, le laurier et la sauce tomate et faire cuire pendant environ 25 minutes.

Dès que les pommes de terre sont cuites, ajoutez le cabillaud, le persil et le piment et laissez cuire pendant 15 minutes supplémentaires.

Servir chaud

Variantes et conseils

Nous ajoutons des olives noires entières avec le noyau, car si nous les coupons, elles ont tendance à s'effriter.

Si vous utilisez des câpres salées, vous devez les dessaler.



GÂTEAU DE PALERMO

CASSATA SICILIANA



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

GÂTEAU DE PALERMO

CASSATA SICILIANA

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

1 gâteau éponge

600 g de ricotta

150 g de poudre de pistache

300 g de sucre

3 cuil à soupe de Pâte de pistache

150 g de mélange de fruits confits (cédrat, orange)

100 g de chocolat noir

1 verre d'alkermès, en défaut du Maraschino.

1 citron

300 g de massepain pour pâtisserie, deux couleurs blanc et vert.

Une pincée de cannelle

3/4 fruits confits pour la décoration (cerises, oranges, cédrat)

Sel

PRÉPARATION

60 MIN. REPOS 5 H.

Coupez le gâteau éponge afin d'obtenir deux cercles du diamètre de votre moule. L'épaisseur de chaque cercle doit être d'environ 1,5 cm. Avec le reste du gâteau éponge, coupez quelques morceaux de 1,5 cm d'épaisseur, vous en aurez besoin pour couvrir les bords du moule. Saupoudrer les tranches obtenues avec l'Alkermès.

Placez un cercle de gâteau éponge au fond du moule et utilisez les morceaux de gâteau éponge pour tapisser les bords du moule. Gardez un cercle pour couvrir la cassata.

Coupez le chocolat en écailles et couper 150g de fruits confits en petits cubes.

Râpez le zeste du citron.

Caramélisez le sucre : mettez dans une casserole 5 cuil à soupe d'eau, ajouter le sucre et 4 cuil de pâte de pistache, faire fondre le sucre à feu doux et remuer à l'aide d'une spatule pendant 5/10 min (si besoin ajoutez un peu d'eau).

Tamisez la ricotta, mettez la dans un bol, ajoutez une pincée de cannelle et de sel, le zeste du citron, mélangez bien et ajouter les fruits confits, le chocolat, la poudre de pistache et en dernier le sucre caramélisé, continuez à mélanger afin d'obtenir une crème dense.

Prenez le moule garni de gâteau éponge, remplissez-le avec la crème de ricotta et couvrez-le avec le deuxième cercle de gâteau éponge. Couvrez avec un plat et le laisser reposer au réfrigérateur pendant 5 heures.

Avec un rouleau à pâtisserie, aplatissez le massepain. Avec le massepain blanc, formez un cercle de la même taille que votre gâteau, avec le massepain vert, créez des bandes pour couvrir les bords de la cassata.

Sortez le moule à gâteau du réfrigérateur et démoulez la cassata, garnissez avec le massepain et les fruits confits.



UN NOËL SICILIEN

PISTACHE

La pistache est un des ingrédients le plus utilisé en Sicile pendant les fêtes, il est utilisé pour préparer des plats salés mais surtout pour les sucrerie.

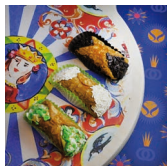
Une fois goûté impossible de s'en passer.



DECOUVREZ LA PISTACHE

CANNOLI

Pendant les vacances, vous pouvez préparer les desserts vous-même (vous pouvez utiliser nos ingrédients à base de pistaches), mais vous pouvez également vous offrir, ainsi qu'à vos proches, des desserts siciliens tels que des cannoli. En Sicile, c'est un rituel, il y a toujours des cannoli dans la maison pendant les vacances.



DECOUVREZ LES SUCRERIES

ANTIPASTI

Cette année nous serons réunis en petits groupes, ce sera intime et convivial, il y aura toujours le moment de l'apéritif, autour d'un verre de vin nous profiterons de petits moments de sérénité savoureuse.

Pourquoi ne pas goûter nos entrées et nos apéritifs ?



DECOUVREZ NOS APERITIFS

MAINTENANT C'EST A VOUS!

Experimentez

avec nos produits

La cuisine Sicilienne!

VISITEZ NOTRE BOUTIQUE

BUONE FESTE



LES DEUX SICILES
le goût en héritage

Nous avons réalisé ces recettes en
famille, Romano ma mère, Triana
ma sœur et moi!

Nous avons eu le souci de présenter
des recettes authentiques, pour ce
faire nous avons consulté toute la
famille, les tantes, les cousins et
les cousins, et nous avons apliqué
les écrits de nos grands parents.
Nous souhaitons remercier tous ceux
qui ont contribué à la réalisation
de ce «ricettario», que nous vous
transmettons avec beaucoup
d'amour.



LES DEUX SICILES
le goût en héritage