

Il menù di San Giuseppe: pasta con le sarde e carciofi con il “tappo d'uovo”

Autore: Manuela Zanni

Data: 19 Marzo 2021



In Sicilia dove le festività rappresentano un inno all'abbondanza di cibo per riscattare simbolicamente una vita di stenti vissuta sino a pochi decenni fa, la festa di San Giuseppe è molto sentita soprattutto nelle classi meno abbienti che durante queste occasioni “offrono” buona parte delle loro sostanze per ottenere un riscatto ultraterreno.

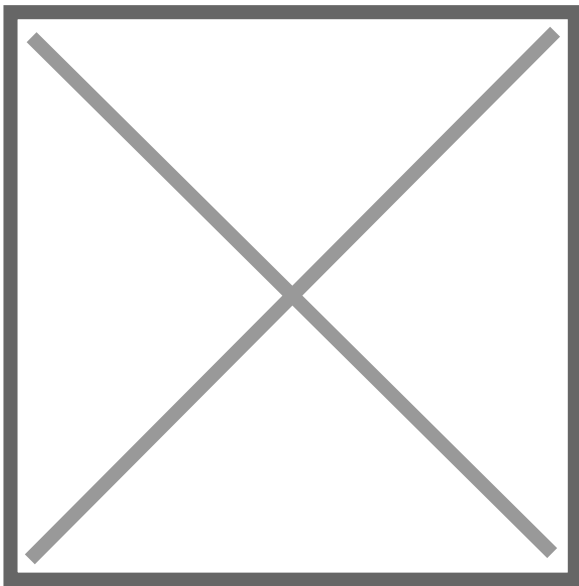




A Palermo per San Giuseppe in tutte le case si mangia la famosa [“pasta con le sarde e il finocchietto selvatico”](#) accompagnata da un buon vino che servirà a gustare i forse meno noti (ma non per questo meno buoni) **carciofi in tegame con il tappo**, meglio conosciuti come carciofi “*cù tappo d’uovo*” il tutto rigorosamente accompagnato da [panini ai semi di finocchio](#).

Di seguito vi proponiamo una versione povera della classica pasta con le sarde, in cui si dice che le sarde siano ” a mare” ovvero non ci sono ma che del piatto originale conserva tutto il gusto e i profumi e poi quella dei carciofi.

Pasta con le sarde ” a mare”



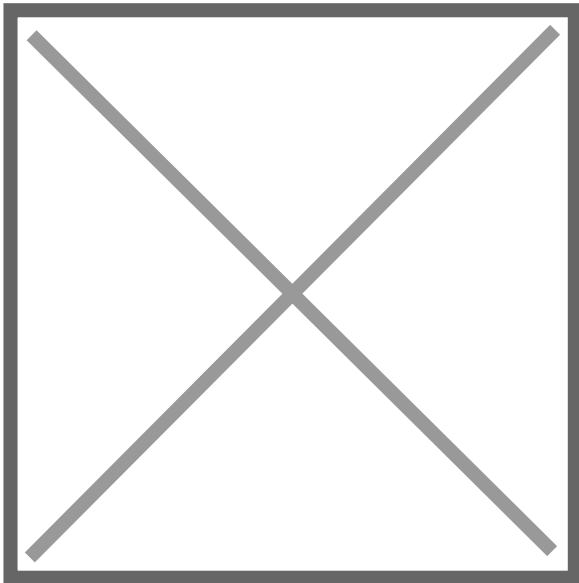
Ingredienti per 4 persone

- 350 grammi di pasta formato bucatini
- 2 mazzi di finocchietto selvatico
- 50 grammi passoline
- 50 grammi pinoli
- Uno spicchio di aglio
- 100 grammi pangrattato
- 100 grammi olio d’oliva
- 1 cucchiaino di zucchero semolato

- 1 bustina di zafferano
- Sale e pepe q.b

Mettete a lessare i finocchietti in abbondante acqua salata .Una volta cotti scolateli e tritateli avendo cura di conservare l’acqua di bollitura. Soffriggete nell’olio lo spicchio d’aglio tritato e unitevi il finocchietto , l’una passa, i pinoli e lo zafferano. Mescolate bene per qualche minuto, aggiungendo un mestolo di acqua di bollitura dei finocchietti, in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Cuocete i bucatini e scolateli al dente. Intanto in padella tostate il pangrattato con poco olio senza farlo bruciare e unitevi un cucchiaino di zucchero e mescolate bene. Condite la pasta con il condimento e spolverate con sopra la “muddica atturrata”.

Carciofi “cu tappu r’ovu”



Ingredienti per 6 persone

- 6 carciofi
- 4 uova
- Pangrattato (circa due cucchiaini a carciofo)
- Un mazzetto di prezzemolo tritato finemente
- 8 cucchiaini di pecorino grattugiato
- caciocavallo a pezzi
- Sale e pepe q.b.
- Il succo di un limone
- Olio di semi d’arachidi per friggere
- Olio extravergine d’oliva q.b.

Pulite i carciofi, tagliate le punte con le spine e togliete le foglie dure. Batteteli su un piano rigido in modo da allargare le foglie. Con l’aiuto di un coltello eliminate “la barba” interna e tagliate i gambi. Metteteli in acqua e limone per evitare che anneriscano. Intanto sbattete tre uova e amalgamarle con il pangrattato, il prezzemolo tritato, il caciocavallo (o parmigiano) grattugiato e a pezzi un pizzico di sale e pepe. Imbottite i carciofi di pezzi di caciocavallo e copriteli con il ripieno di uova in modo che penetri fino al fondo del carciofo e in superficie risulti ben compatto. A questo punto sbattete l’altro uovo, scaldate l’olio di semi in una padella, passate i carciofi nell’uovo battuto in modo da “tapparli” e frigate per sigillare la farcia.

Fateli rosolare anche dalle parti laterali e metterli a scolare su carta assorbente. A questo punto metteteli in una padella in cui metterete acqua evitando il “tappo”, due spicchi d’aglio e i gambi dei carciofi tagliati a pezzettini,aggiustate di sale e pepe . Quindi adagiatevi i carciofi, in modo che stiano in piedi, col tappo rivolto verso l’alto, cuocere per circa 15- 20 minuti. Quindi spegnete il fuoco, condite con un giro d’olio d’oliva e lasciateli insaporire ancora nel tegame a fuoco spento. Serviteli tiepidi accompagnati dal liquido di cottura.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/il-menu-di-san-giuseppe-pasta-con-le-sarde-e-carciofi-con-il-tappo-duovo/>

Generato il 25/04/2025