

PRIMI PIATTI

Pasta alla maniera di Gangi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

POMODORI 300 gr

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

UVA PASSA 30 gr

PINOLI 25 gr

MACCHERONI RIGATI 500 gr

CACIOCAVALLO 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

La Sicilia è una terra ricca di arte e cultura ma è anche a tavola che dà il meglio di sé. Da questa regione nascono piatti meravigliosi e la **pasta alla maniera di Gangi** è proprio uno di essi. In questo primo convergono profumi e sapori eccezionali come il cavolfiore, i pomodorini e l'uva passa.

Provate questa ricetta e se come noi amate la Sicilia e i suoi piatti vi proponiamo anche la [caponata](#), un grande classico che non tramonta mai!

PREPARAZIONE

1 Lessate il cavolfiore diviso in fiori in acqua salata.



2 Fate scaldare in padella dell'olio, fatelo scaldare e soffriggetevi la cipolla tritata e l'aglio. Aggiungetevi, quindi, il pomodoro a pezzetti, il basilico, il bicarbonato, l'uva passa e i pinoli.



3 Unite alla padella i cavolfiori lessati e fateli insaporire col sugo per qualche minuto.



4 Lessate la pasta nell'acqua di cottura del cavolfiore, scolatela e mantecatela nella padella con la salsa.



5 Cospargete di formaggio grattugiato e servite.