italianway

SAPORI DELLA TERRA E DEL MARE DI SICILIA

1854

CAMPISI

Siracusa.
C. Massa Oliviera
Rasa Cansir
Lognina
Vindicari
Marsameno
Ybibinis
Motya
Passaro overo Pachino Prom.
Currentum Ins.
Porto

L'azienda familiare Campisi, nasce nel 1854 e da allora si dedica artigianalmente alla lavorazione e conservazione, rigorosamente a mano, del pesce fresco selezionato nel Mar Jonio e Mediterraneo. Tra i nostri prodotti il tonno pescato all'amo, il pesce spada, cernia ricciola, acciughe, sardine... e una vasta gamma di prodotti vegetali tra cui il pomodoro ciliegino di Pachino i.g.p. in tutte le sue possibili trasformazioni. Bottarga, suppizzata e mosciame sono da sempre i classici della cucina tipica marinara siciliana, frutto di un'antica tradizione conserviera che attraverso l'attività delle tonnare risale ad epoche antichissime. Il controllo di tutti i processi di lavorazione permette di garantire la massima sicurezza e genuinità dei nostri alimenti.

The Campisi family business began back in 1854, and since then we have continued the ancient art of manually processing and preserving selected fresh fish from the Jonio and Mediterranean seas. Our products include hook-and-line fished Tuna, Swordfish, Grouper, Amberjack, Anchovies, Sardines… and a wide range of vegetable products, such as the p.g.i. Pachino cherry tomato in all its possible variations. Bottarga (salted roe), Suppizzata (tuna sausage) and Mosciame (cured tuna fillet), the classical specialities of the Sicilian seaside cuisine, originate from an ancient food-preserving tradition which has reached this day and age thanks to the historical tuna fishing craft, with roots in remote epochs. The great care taken throughout the manufacturing processes guarantees the maximum safety and authenticity standards of our food products.

INDICE

LINEA BLU - *Conserve di Pesce* pag. 8

LINEA AZZURRA - *Specialità di pesce* pag. 12

LINEA AMARANTO - *Prodotti di Pomodoro* pag. 16

LINEA ARANCIO - *Sughi pronti* pag. 20

LINEA VERDE - *Specialità vegetali* pag. 24

LINEA GIALLA - *Spezie, sale e aromi* pag. 28

Salvatore Campisi giunto alla quinta generazione di lavorazione artigianale dei prodotti di tonnara e della Bottarga, oltre che di Tonno Rosso, Cernia, Pesce spada, Ricciola e Muggine, viene considerato uno degli ultimi artigiani del mare e conoscitore dei 33 sapori del tonno. Per la sua esperienza nel campo di antiche lavorazioni, oramai quasi scomparse, Salvatore Campisi ha ricevuto vari riconoscimenti dalla regione Sicilia, ed è stato più volte menzionato per la sua attività da riviste di arte culinaria come "le Buone Cose" di Veronelli, Slow Food, Gambero Rosso... Si rifiuta nella sua attività di lavorare tonno e pesce in genere pescato con la mattanza, ma solo preso all'amo nel rispetto delle più antiche tradizioni, e di un sano rapporto uomo natura. L'utilizzo di antiche tecniche, risalenti al periodo arabo, affinate nel tempo nel piccolo borgo di Marzamemi, l'essiccazione e la stagionatura dei prodotti di tonnara, in una fascia climatica particolarmente adatta, ha reso l'azienda Campisi, degna di essere considerata una delle ultime in fatto di conoscenza di tradizioni oramai in estinzione e meritevoli di tutela e riconoscimento.

Salvatore Campisi, who embodies his family's fifth generation commitment to handcrafted processing of Tuna fishery and Bottarga products, along with Red Tuna, Grouper, Swordfish, Amberjack and Mullet, is acknowledged as one of the last sea craftsmen and connoisseurs of the 33 flavours of tuna. In honour of his experience in the field of ancient - and nowadays almost forgotten - food processing techniques, Salvatore Campisi has received many awards from the Sicily region and his business activity has often been mentioned in culinary art publications such as "Le Buone Cose" by Veronelli, Slow Food, Gambero Rosso... He refuses to have his firm process tuna, or any other fish, fished with the "mattanza" (massacre) ritual, but only works hook-and-line caught fish, in respect of the most ancient traditions and of a healthy relationship between man and nature. The employment of ancient techniques, dating back to the Arab period and refined in time in the small village of Marzamemi, such as drying and maturing the tuna fishing products in an area blessed with a particularly favourable climate, has awarded Campisi a well-earned reputation as one of the last surviving firms with a real knowledge of disappearing traditions calling for protection and recognition.

TONNO
Art. TO1/A • Tonno Rosso in olio d'oliva in vasetto da 200 gr
Art. TO1/B • Tonno Rosso in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. TO1/C • Tonno Rosso in olio d'oliva in latta da 500 gr
Art. TO2 • Tarantello di Tonno Rosso in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. TO3 • Buzzonaglia di Tonno Rosso in vasetto da 200 gr
Art. TO4 • Tonno con Ciliegino in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. TO5 • Bocconcini di Tonno al peperoncino in vasetto da 300 gr
Art. TO6 • Tonno in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. TO7 • Ventresca di Tonno in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. TO8 • Bocconcini di Tonno salato al peperoncino in vasetto da 140 gr
Art. TO9 • Antipasto di tonnara in vasetto da 100 gr
Art. TO10 • Filetti di Tonno salato in vasetto da 200 gr
Art. TO11 • Filetti di Tonno salato al peperoncino in vasetto da 200 gr
Art. TO12 • Tonno affumicato in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. TO13 • Tonno salato in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. TO14 • Mosciame di Tonno in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. TO15 • Suppizzata di Tonno "salsiccia di tonno" busta sottovuoto (a peso variabile)
Art. TO16 • Bottarga di Tonno in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. TO17/A • Bottarga di Tonno grattugiata in vasetto da 35 gr
Art. TO17/B • Bottarga di Tonno grattugiata in vasetto da 60 gr
Art. TO17/C • Bottarga di Tonno grattugiata in vasetto da 160 gr
Art. TO18 • Cuore di Tonno in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. TO19 • Budellini di Tonno in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. TO20 • Lattume di Tonno in olio d'oliva in vasetto da 200 gr
Art. TO21 • Lattume di Tonno in busta sottovuoto (trance a peso variabile)

ACCIUGHE
Art. AC1 • Acciughe sott'olio in vaso da 200 gr
Art. AC2 • Acciughe sott'olio al peperoncino in vaso da 200 gr
Art. AC3/A • Filetti d'Acciughe in olio d'oliva in vaso ermetico da 200 gr
Art. AC3/B • Filetti d'Acciughe sott'olio in vaso ermetico da 550 gr
Art. AC3/C • Filetti d'Acciughe sott'olio in latta da 500 gr
Art. AC4/A• Filetti d'Acciughe al peperoncino in olio d'oliva vaso ermetico da 200 gr
Art. AC4/B • Filetti d'Acciughe al peperoncino sott'olio in vaso ermetico da 550 gr
Art. AC4/C • Filetti d'Acciughe al peperoncino sott'olio in latta da 500 gr
Art. AC5 • Acciughe salate in latta da 1000 gr
Art. AC6 • Pezzetti di Acciughe speziate in vasetto da 200 gr
Art. AC7 • Masculino (acciughe bianche) in vasetto da 80 gr

SARDINE
Art. SA1 • Sardine sott'olio in vasetto da 200 gr
Art. SA2 • Sardine sott'olio al peperoncino in vasetto da 200 gr

SGOMBRO
Art. SG1/A • Filetti di Sgombro in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. SG1/B • Filetti di Sgombro in olio d'oliva in latta da 500 gr
Art. SG2 • Filetti di Sgombro al peperoncino in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. SG3 • Filetti di Sgombro salato in vasetto da 200 gr
Art. SG4 • Filetti di Sgombro salato al peperoncino in vasetto da 200 gr
Art. SG5 • Lattume di Sgombro in olio d'oliva in vasetto da 200 gr
Art. SG6 • Uova di Sgombro in olio d'oliva in vaso da 200 gr

PESCE SPADA
Art. PS1 • Filetti di Pesce Spada in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. PS2 • Ventresca di Pesce Spada in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. PS3 • Uova di Pesce Spada in olio d'oliva in vasetto da 190 gr
Art. PS4 • Bottarga di Pesce Spada in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. PS5 • Pesce Spada affumicato in busta sottovuoto (trance a peso variabile)
Art. PS6 • Mosciame di Pesce Spada in busta sottovuoto (trance a peso variabile)

ALALUNGA
Art. AL1 • Alalunga in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. AL2 • Alalunga al peperoncino in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. AL3 • Alalunga alla marinara in olio d'oliva in vasetto da 300 gr

CERNIA
Art. CE1 • Cernia con capperi in olio d'oliva in vaso da 300 gr
Art. CE2 • Cernia con peperoncino in olio d'oliva in vasetto da 300 gr
Art. CE3 • Bottarga di Cernia in busta sottovuoto (trance a peso variabile)

RICCIOLA
Art. RI1 • Ricciola in olio d'oliva in vaso da 300 gr
Art. RI2 • Ventresca di Ricciola in olio d'oliva in vaso da 300 gr
Art. RI3 • Buzzonaglia di Ricciola in vaso da 200 gr
Art. RI4 • Bottarga di Ricciola grattugiata in vasetto da 50 gr
Art. RI5 • Bottarga di Ricciola in busta sottovuoto (trance a peso variabile)

CAMPISI
TTI DI SGOMBRO
IN OLIO DI OLIVA
500 g
CAMPISI
UOVA DI PESCE SPADA
IN OLIO D'OLIVA
CAMPISI
TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA
CAMPISI
TONNO AFFUMICATO
CAMPISI
CUTTARGA DI RICCIOLA
GRATTUGIATA
CAMPISI
"MASCULINU"
ACCIUGHE
CAMPISI
FILETTI DI ACCIUGHE
CON PEPERONCINO
IN OLIO D'OLIVA

La lavorazione del pesce non si ferma in Campisi solo con l'attività conserviera, ma anche con la trasformazione e la realizzazione di alcune specialità a base di Tonno, Bottarga di tonno, Pesce spada, Ricciola, Sgombro e Alici.
Il pescato Campisi viene lavorato e accuratamente aromatizzato per la realizzazione di raffinati pesti, creme e paté, dal sapore tipicamente marinaro; questi vengono preparati con particolare cura secondo ricette esclusivamente artigianali e appartenenti alla più antica tradizione isolana che impiega tra gli altri olio extravergine d'oliva, peperoncino rosso, prezzemolo fresco, aglio, ciliegino secco e capperi.

Here at Campisi, fish processing is not just limited to the preserving operations, but also embraces the transformation and realization of a number of specialities made with Tuna, tuna Bottarga, Swordfish, Amberjack, Mackerel and Anchovies. The Campisi fishery catch is processed and carefully seasoned to achieve refined "pesto" (crushed) condiments, creams and patés, with a typical seaside flavour; these delicacies are prepared with special care, following exclusively handcrafted recipes pertaining to the historical traditions of the island, using, among other things, olive oil, red hot chilli pepper, fresh parsley, garlic, dried cherry tomatoes and capers.

SPECIALITÀ DI PESCE

Art. SP1 • Crema di Pesce Spada in vasetto da 190 gr
Art. SP2 • Paté di Pesce Spada affumicato in vasetto da 95 gr
Art. SP3 • Paté di Tonno in vasetto da 190 gr
Art. SP4 • Paté di Tonno affumicato in vasetto da 95 gr
Art. SP5 • Paté di Bottarga di Tonno in vasetto da 100 gr
Art. SP6 • Paté di Ricciola in vasetto da 190 gr
Art. SP7 • Paté di Sgombro in vasetto da 190 gr
Art. SP8 • Paté di Alici alle erbe in vasetto da 150 gr

CAMPISI
PATÉ DI TONNO
CAMPISI
PATÉ DI SGOMBRO
CAMPISI
PATÉ DI RICCIOLA
CAMPISI
CREMA DI PESCE SPADA
CAMPISI
PATÉ DI ALICI ALLE ERBE
CAMPISI
PATÉ DI PESCE SPADA AFFUMICATO
CAMPISI
PATÉ DI TONNO AFFUMICATO
CAMPISI
PATÉ DI BOTTARGA DI TONNO

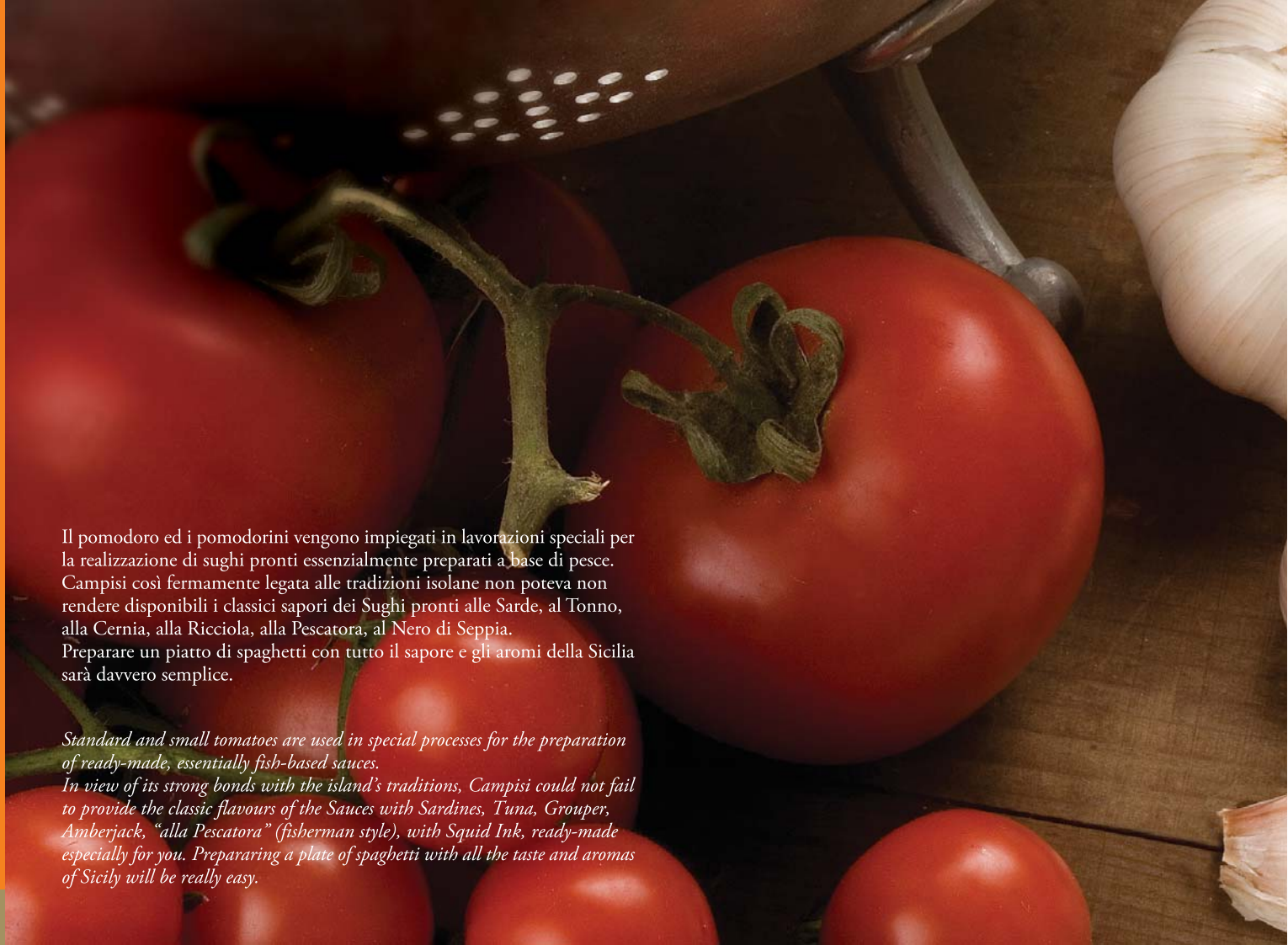
Il pomodoro ciliegino di Pachino è conosciuto nel mondo per la sua infinita dolcezza e fragranza oltre che per essere ricco di vitamina C e sali minerali. Il gusto inimitabile di questo pomodoro, che si fregia della Indicazione Geografica Protetta, lo si può trovare solo nel luogo in cui questo viene coltivato e trasformato; Campisi lavora il pomodoro ed il pomodorino di Pachino proprio sul sito d'origine, mantenendo integre le sue proprietà senza alcuna aggiunta di conservanti. Secco o semisecco, sfuso o sott'olio, trasformato in salsa o in estratto concentrato, con o senza acciughe, Campisi lavora l'oro rosso in tutte le sue possibili varianti.

The Pachino cherry tomato is renowned worldwide for its sublime sweetness and fragrance, as well as for having a high vitamin C, mineral salts, lycopene and beta-carotene content. The inimitable flavour of this tomato, awarded the Protected Geographical Indication distinction, can only be found in the lands where it is cultivated and worked; Campisi processes tomatoes and the small Pachino tomato right on their site of origin, keeping their natural properties unaltered and preservative-free. Dried or semi-dried, loose or packed in oil, turned into sauce or paste, with or without anchovies, Campisi works the red gold in all its possible variations.

PRODOTTI DI POMODORO E POMODORINO

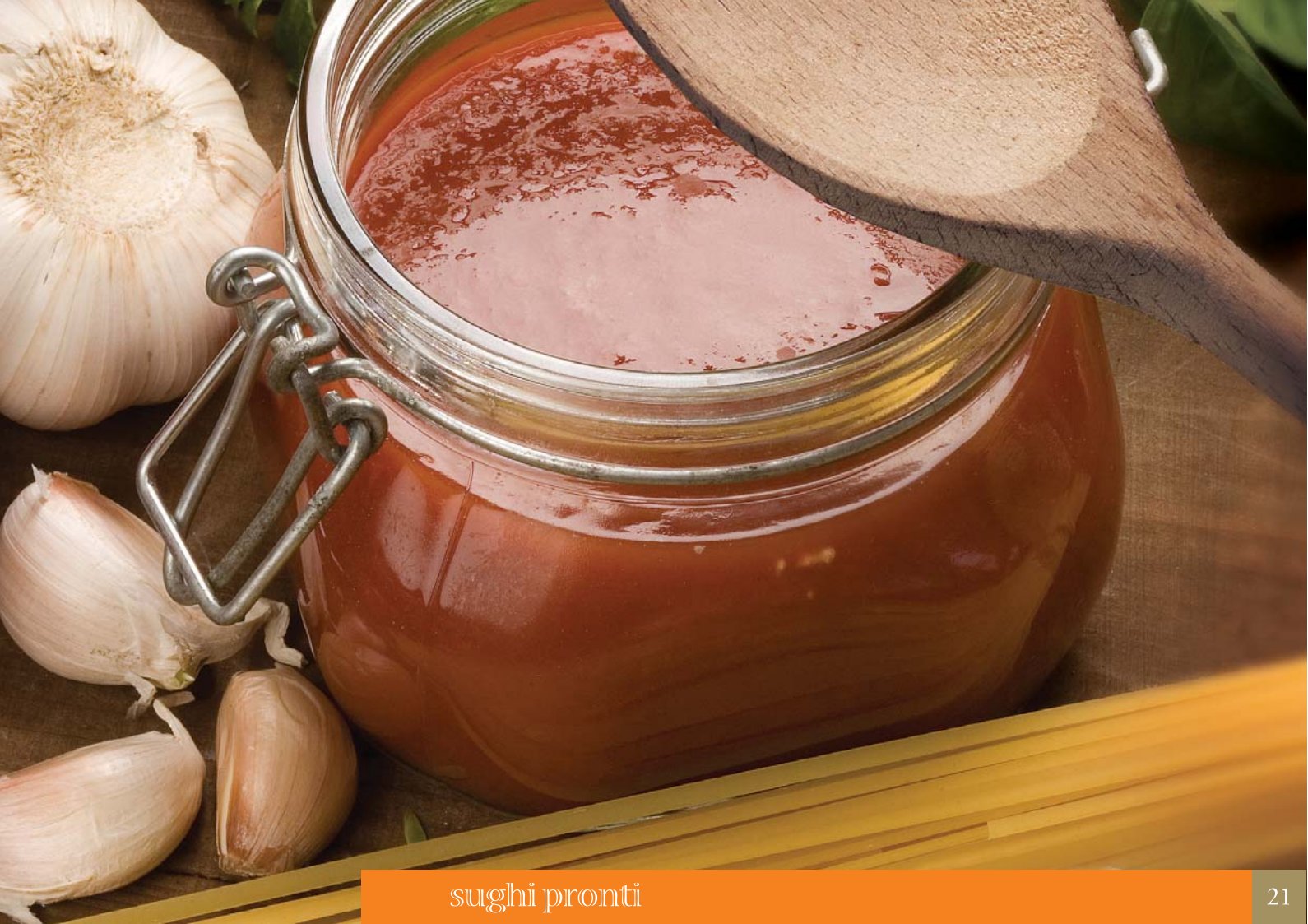
Art. PO1 • Salsa di Pomodoro Ciliegino I.G.P. in bottiglia da 50 cl
Art. PO2 • Salsa di Pomodoro di Pachino I.G.P. in bottiglia da 33 cl
Art. PO3/A • Pomodoro Ciliegino secco I.G.P. in flow-pack da 250 gr
Art. PO3/B • Pomodoro Ciliegino secco I.G.P. in flow-pack da 500 gr
Art. PO4 • Pomodoro di Pachino secco I.G.P. in flow-pack da 200 gr
Art. PO5/A • Pomodoro Ciliegino secco I.G.P. sott'olio in vasetto da 200 gr
Art. PO5/B • Pomodoro Ciliegino secco I.G.P. sott'olio in vaso da 550 gr
Art. PO6 • Pomodoro Ciliegino semisecco I.G.P. sott'olio in vasetto da 200 gr
Art. PO7/A • Salsa di Pomodoro in bottiglia da 33 cl
Art. PO7/B • Salsa di Pomodoro in bottiglia da 66 cl
Art. PO8/A • Concentrato di Pomodoro in vasetto da 200 gr
Art. PO8/B • Concentrato di Pomodoro in vaso da 600 gr
Art. PO9 • Pomodoro Datterino semisecco sott'olio in vasetto da 280 gr
Art. PO10/A • Pomodoro Datterino secco in flow-pack da 200 gr
Art. PO10/B • Pomodoro Datterino secco sott'olio in vasetto da 190 gr
Art. PO11/A • Pomodoro secco con acciughe sott'olio in vasetto da 200 gr
Art. PO11/B • Pomodoro secco con acciughe sott'olio in vaso da 550 gr
Art. PO12 • Salsa di Pomodoro Ciliegino in bottiglia da 50 cl
Art. PO13 • Salsa di Ciliegino e basilico in vasetto da 300 gr
Art. PO14/A • Pomodoro Ciliegino secco in flow-pack da 250 gr
Art. PO14/B • Pomodoro Ciliegino secco in flow-pack da 500 gr
Art. PO15/A • Pomodoro Ciliegino semisecco sott'olio in vasetto da 280 gr
Art. PO15/B • Pomodoro Ciliegino semisecco sott'olio in vasetto da 1600 gr
Art. PO16/A • Pomodoro Ciliegino secco sott'olio in vasetto da 200 gr
Art. PO16/B • Pomodoro Ciliegino secco sott'olio in vaso da 550 gr
Art. PO17 • Pomodoro Ciliegino Verde sott'olio in vasetto da 200 gr

-CAMPISI-
POMODORINO CILIEGINO SECCO I.G.P.
-CAMPISI-
POMODORO DI PACHINO I.G.P. SECCO
-CAMPISI-
SALSA DI POMODORO DI PACHINO I.G.P.
-CAMPISI-
SALSA DI POMODORO DI PACHINO IGP
-CAMPISI-
POMODORO CILIEGINO DI PACHINO I.G.P. SECCO
-CAMPISI-
SALSA DI POMODORO CILIEGINO DI PACHINO I.G.P.
-CAMPISI-
SALSA DI POMODORO CILIEGINO DI PACHI
-CAMPISI-
POMODORO CILIE DI PACHINO I SEMISECCO



Il pomodoro ed i pomodorini vengono impiegati in lavorazioni speciali per la realizzazione di sughi pronti essenzialmente preparati a base di pesce. Campisi così fermamente legata alle tradizioni isolane non poteva non rendere disponibili i classici sapori dei Sughi pronti alle Sarde, al Tonno, alla Cernia, alla Ricciola, alla Pescatora, al Nero di Seppia.
Preparare un piatto di spaghetti con tutto il sapore e gli aromi della Sicilia sarà davvero semplice.

Standard and small tomatoes are used in special processes for the preparation of ready-made, essentially fish-based sauces.
In view of its strong bonds with the island's traditions, Campisi could not fail to provide the classic flavours of the Sauces with Sardines, Tuna, Grouper, Amberjack, "alla Pescatora" (fisherman style), with Squid Ink, ready-made especially for you. Prepararing a plate of spaghetti with all the taste and aromas of Sicily will be really easy.



SUGHI PRONTI

Art. SU1 • Sugo di pomodoro di Pachino I.G.P. con basilico in vasetto da 300 gr
Art. SU2/A • Sugo pronto alla Pescatora in vasetto da 200 gr
Art. SU2/B • Sugo pronto alla Pescatora in vasetto da 300 gr
Art. SU3/A • Sugo pronto al Nero di Seppia in vasetto da 200 gr
Art. SU3/B • Sugo pronto al Nero di Seppia in vasetto da 300 gr
Art. SU4 • Sugo pronto alle Sarde in vasetto da 200 gr
Art. SU5 • Sugo pronto alla Cernia in vasetto da 200 gr
Art. SU6/A • Sugo pronto al Tonno in vasetto da 200 gr
Art. SU6/B • Sugo pronto al Tonno in vasetto da 300 gr
Art. SU7 • Ragù di Ricciola in vasetto da 200 gr

CAMPISI
SUGO DI POMODORO CILIEGINO DI PACHINO I.G.P. CON BASILICO
SUGO PRONTO AL TONNO
SUGO PRONTO AL TONNO
SUGO PRONTO AL NERO DI SEPPIA
SUGO PRONTO ALLA PESCATORA
SUGO PRONTO AL NERO DI SEPPIA
RAGÙ DI RICCIOLA
SUGO PRONTO ALLE SARDE
SUGO PRONTO ALLA PESCATORA
SUGO PRONTO ALLA CERNIA

Le migliori produzioni locali della terra diventano per Campisi l'occasione per proporre una linea di pesti, creme e paté di altissima qualità. La provenienza delle materie prime e la lavorazione artigianale restituiscono ai palati più esigenti sapori e aromi a base di olive, carciofi, pomodorini, melanzane, funghi; prodotti tutti caratterizzati dal recupero delle tradizionali ricette siciliane.

The choice products of the local land offers Campisi the opportunity to provide a range of top quality pesto condiments, creams and patés. The origin of the ingredients and the handerafting techniques will return to the most demanding palates the full flavour and fragrance of olives, artichokes, cherry tomatoes, aubergines, mushrooms; all the products required by our devotion to the traditional Sicilian recipes.

SPECIALITÀ VEGETALI

Art. SV1 • Pesto di Pomodorini di Pachino I.G.P. in vasetto da 190 gr
Art. SV2 • Pesto “Pakino” di pomodoro ciliegino in vasetto da 190 gr
Art. SV3 • Caponata di Melanzane in Aceto balsamico in vasetto da 290 gr
Art. SV4 • Crema di Peperoncino in vasetto da 190 gr
Art. SV5 • Peperoncini ripieni d’acciuga in vasetto da 300 gr
Art. SV6 • Paté di Pomodoro di Pachino I.G.P. in vasetto da 190 gr
Art. SV7 • Paté di Pomodoro Ciliegino in vasetto da 190 gr
Art. SV8 • Paté di Melanzane in vasetto da 190 gr
Art. SV9 • Paté di Carciofi in vasetto da 190 gr
Art. SV10 • Paté di Olive Nere in vasetto da 190 gr
Art. SV11 • Paté di Olive Verdi in vasetto da 190 gr
Art. SV12 • Paté Mediterraneo in vasetto da 190 gr
Art. SV13 • Paté di Capperi in vasetto da 150 gr
Art. SV14 • Paté di Funghi in vasetto da 190 gr

CAMPISI
CAPONATA DI MELANZANE
CAMPISI
CREMA DI PEPERONCINO
CAMPISI
PEPERONCINI RIPIENI D'ACCIUGHE
CAMPISI
PESTO PAKINO POMODORO CILIEGINO
CAMPISI
PESTO DI POMODORINI DI PACHINO I.G.P.

I sapori e gli aromi della terra siciliana si ritrovano anche nelle selezioni di Sale rigorosamente di provenienza marina, semplice o aromatizzato con spezie o erbe, ottimi per preparare gustosi piatti.
I Capperi ed i Fiori di Capperi, i cosiddetti "Cucunci" dal sapore intenso e particolarmente amabile, ma anche Origano, Peperoncino e Olio Santo al peperoncino, sono prodotti di alta qualità che Campisi seleziona e mette in commercio nello spirito tipico che contraddistingue l'intera produzione dell'azienda.

The tastes and aromas of the Sicilian land are also found in the selection of Salt of strictly marine origin, whether plain or seasoned with spices or herbs, ideal for the preparation of delicious dishes.
The caper and its fruits, the so-called "Cucunci" with their intense and particularly mellow flavour, but also the origanum, the red hot chilli pepper, and the "olio santo" (hot olive oil), are all high quality products selected and marketed by Campisi in the typical spirit that characterizes the firm's entire production.

SPEZIE, SALI E AROMI

Art. SS1 • Sale Marino al naturale in vasetto da 300 gr
Art. SS2 • Sale Marino alle spezie in vasetto da 300 gr
Art. SS3 • Sale Marino alle erbe in vasetto da 300 gr
Art. SS4 • Peperoncino macinato in vasetto da 50 gr
Art. SS5 • Peperoncino in polvere in vasetto da 65 gr
Art. SS6 • Origano in vasetto da 25 gr
Art. SS7 • Cucunci-Frutti di Cappero in vasetto da 150 gr
Art. SS8 • Capperi sotto sale in vasetto da 200 gr
Art. SS9 • Olio santo in vasetto da 140 gr

CAMPISI
SALE MARINO AL NATURALE
SALE MARINO ALLE SPEZIE
ORIGANO
OLIO SANTO
CAPPERI SOTTO SALE
"CUCUNCI" FRUTTI DI CAPPERI
SALE MARINO ALLE ERBE
PEPERONCINO IN POLVERE
PEPERONCINO MACINATO

ricette

Pennette alla Buzzonaglia (per 4 persone)

Ingredienti: 1 vaso di buzzonaglia, 320 gr. di mezze penne, 2 spicchi d'aglio, 1/4 di cipolla, 2 peperoncini, 1 pomodoro fresco, 1/2 bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva.

Preparazione: mentre la pasta è in cottura, fare soffriggere in una padella con olio extravergine di oliva la cipolla e l'aglio tritati ed i peperoncini provati dei semi. Prima che l'aglio imbiondisca, aggiungere il vino e fare evaporare. Spellare, privare dei semi e tagliare a dadini il pomodoro, quindi aggiungerlo nel tegame insieme alla buzzonaglia (con un pò del suo olio di conserva) e farlo scottare per un paio di minuti. Scolare la pasta leggermente al dente, saltarla nella padella per un paio di minuti e servire.

Spaghetti alla Marinara (per 4 persone)

Ingredienti: 400 gr di spaghetti, 50 gr di burro, 4 filetti di acciughe salate, 150 gr di olive nere, 2 spicchi d'aglio,1 cucchiaio di capperi, 200 gr di pomodoro pelato, prezzemolo, olio e sale.

Preparazione: far rosolare l'aglio affettato sottilmente e i filetti di acciughe in due cucchiai d'olio e una noce di burro; aggiungervi le olive snocciolate e affettare i capperi tritati, la polpa di pomodoro sminuzzata e cuocere la salsa per circa mezz'ora. Cuocere nel frattempo gli spaghetti, scolarli e condirli con la salsa spolverandoli con prezzemolo fresco tritato.

Sughi pronti (per 4 persone)

Ingredienti: 300 gr di spaghetti, 1 vaso di sugo pronto da 200 gr.

Preparazione: cuocere gli spaghetti o altra pasta, scolarla e aggiungerla al sugo pronto riscaldato in precedenza.

Farfalle con Pescespada affumicato o Tonno affumicato (per 4 persone)

Ingredienti: 50 gr di pescespada o tonno affumicato, 2 spicchi d'aglio, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, prezzemolo tritato, panna.

Preparazione: fate rosolare in padella l'aglio unitamente all'olio, aggiungete il pescespada o il tonno tagliato a pezzetti, unite la panna e fate amalgamare il tutto per circa 2 minuti. Scolate le farfalle al dente e fatele saltare in padella per qualche minuto; aggiungete il prezzemolo tritato e servite.

Fusilli al Paté di Ricciola (per 4 persone)

Ingredienti: 400 gr di spaghetti, 1 spicchio d'aglio, 100 gr di paté di ricciola, 3 pomodori, prezzemolo, sale e olio d'oliva.

Preparazione: soffriggere prezzemolo ed aglio, aggiungere i pomodori spezzettati e cuocete per circa 10 minuti; aggiungete il paté di ricciola e salate quanto basta. Cuocete i fusilli bene al dente, scolateli e passateli nel tegame assieme al condimento, quindi servite con una spolverata di pepe.

Hors d'Oeuvre: pomodori con bottarga grattugiata (per 4 persone)

Ingredienti: 4 pomodori maturi, 1 limone, 1 cucchiaio di olio d'oliva, un pò di erba cipollina, 150 gr di bottarga grattugiata.

Preparazione: pulire e asciugare i pomodori, affettarli e riporli nei piatti. Spremere il limone e mescolare il succo in una ciotola con un pizzico di sale, olio ed erba cipollina tritata finemente. Versare il liquido sui pomodori e poi spolverare con la bottarga grattugiata.

Spaghetti con Bottarga di Tonno (per 4 persone)

Ingredienti: 400 gr di spaghetti, bottarga intera e grattuggiata, olio d'oliva, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo.

Preparazione: fate rosolare in padella l'aglio con l'olio e aggiungete 20 gr circa di bottarga tagliata a fettine sottili; fate amalgamare per circa 2 minuti. Versate nella padella gli spaghetti ala dente e fate amalgamare il tutto a fuoco lento. Infine aggiungete in ogni piatto il prezzemolo tritato a crudo e la bottarga grattugiata.

Bucatini alla Ventresca di Tonno (per 4 persone)

Ingredienti: 600 gr di bucatini, 300 gr di ventresca di tonno, 300 gr di pomodoro pelato, cipolla, zucchine, olio, sale e pepe.

Preparazione: soffriggere la cipolla nell'olio doliva, scolare la ventresca di tonno dal suo olio ed aggiungerla alla cipolla; aggiungere il pomodoro e cucinare per circa 20 minuti. Tagliare le zucchine a rondelle e friggerle. Aggiungere poi la salsa e mescolare bene. Nel frattempo cucinate i bucatini, scolarli e aggiungerli alla salsa.

Vermicelli con Acciughe salate (per 4 persone)

Ingredienti: 700 gr di vermicelli, 100 gr di acciughe salate, 1 cipolla, 1 bicchiere d'olio, salsa di pomodoro, mollica tostata, sale e pepe.

Preparazione: soffriggere in una casseruola la cipolla affettata ed aggiungetevi poi la salsa di pomodoro; pulite le acciughe salate, aggiungetele alla salsa e rimescolatele sciogliendole. Cuocete il tutto per un pò. Nel frattempo cucinate i vermicelli e scolateli al dente, mescolateli nella casseruola con il sugo lasciandoli riposare un poco. Serviteli con molta mollica tostata.

ricette